



Pinot Nero Spumante Rosé Gold

Il vino dei poeti, Bottega

Eleganter Schäumer aus 100% Pinot Noir

Beschreibung:

Ein Premium Spumante Rosé in eleganter Ausstattung aus dem Hause Bottega.

Degustationsnotiz:

Zarte hellrosa Farbe mit pfirsichfarbenen Reflexen. Ein ausgewogener Duft von kleinen, roten Waldbeeren wie Erdbeeren und Johannisbeeren, auch eine dezente Hefenote und sanfte Mandelblüten. Am Gaumen eröffnet wiederum eine beerige Frucht, unterstützt von einer passenden Fruchtsüsse und einer guten Frische, auch eine Spur Zimt; die Perlage ist fein und unterstützt das Gaumenbild aufs Schönste; aromatischer, sehr eleganter Abgang.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Bottega

Ausbau: 18 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Nero

Artikelnummer: 08875--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Nero Spumante Rosé Gold

Il vino dei poeti
Bottega

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Nero
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren