



Leonia Brut Rosé

Spumante Pomino DOC, Frescobaldi

Eine Freude für alle Sinne

Beschreibung:

Der Leonia Rosé ist ein nach der «Metodo Classico» produzierter Pinot mit einer 36-monatigen Lagerung auf der Hefe. Er überzeugt durch seine Eleganz, Harmonie und die feine Perlage, die ihn zu einem perfekten Essensbegleiter machen. Bezaubernd ist auch die aussagekräftige Etikette.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rosé mit orangen Akzenten. Rote Johannisbeeren, Kirschen und Brioche Noten im konzentriertem Bouquet, gepaart mit etwas Zimt und Lebkuchenwürze. Ein fruchtbetontes Bouquet mit einer jahgangstypischen Reife, gepaart mit einer zauberhaften Mousse, dahinter eine feine Würze und etwas Caramel, frischer, anhaltender 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:	Frescobaldi
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1039919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Leonía Brut Rosé

Spumante Pomino DOC
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren