



Bacio d'Oro Rosé

Prosecco DOC, Extra Dry, Perlage (Bio)

Beliebter Rosé-Prosecco vom Biopionier

Beschreibung:

Erst seit kurzer Zeit erlaubt das Consorzio Prosecco DOC die Produktion von Rosévarianten. Der biozertifizierte Rosé Bacio d'Oro ist ein wunderbar ausgeglichener, fruchtbetonter Prosecco mit schöner Lebendigkeit und viel Italianità – überraschend und vibrierend. Neben der für Prosecco üblichen Traubensorte Glera enthält der Rosé-Prosecco 10% bis 15% Pinot Noir.

Aromenprofil:

Helles Rosa mit granatfarbenen Akzenten. Feinzitrische Noten, Mandelblüten und kleine Walderdbeeren in der sehr eleganten, fruchtbetonten Nase, schliesslich ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Lebendigkeit und Frische, zart moussierend, wiederum Noten nach Agrumen und Himbeeren, balanciert; eine angenehme Fruchtsüsse führt ins mittellange Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Extra Dry

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127

Alkoholgehalt: 11.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 90% Glera, 10% Pinot Noir

Artikelnummer: 10882--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bacio d'Oro Rosé

Prosecco DOC
Extra Dry

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 90% Glera, 10% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 11.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.