



Maximum Rosé

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Rosé-Schaumwein vom Ferrari Spezialisten

Beschreibung:

Der Maximum Rosé Brut wird aus den Traubensorten Pinot Noir und Chardonnay aus verschiedenen Gemeinden der Tälern Adige, Cembra und Langhi gewonnen. Das Rosé wird nach der klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt.

Degustationsnotiz:

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: Ferrari Fratelli Lunelli

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 12898--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Maximum Rosé

Trento DOC
Ferrari Fratelli Lunelli

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 36 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.5% |
| Servier: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |