

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Vom renommierten Gardasee-Produzenten

Beschreibung:

Das Weingut Cà dei Frati liegt am südlichen Ufer des Gardasees. Die Gropello-Traube verleiht dem Cuvée seine einzigartige Frucht und seine Langlebigkeit. Rosé dei Frati zeichnet sich durch eine feine, mineralische und gut eingebundene Frische aus.

Degustationsnotiz:

Helles Rosa, einige orangefarbene Reflexe. Sehr charmante Nase nach kleinen, roten Beeren, Erdbeeren und rote Johannisbeeren, auch einige Zitrusnoten, schliesslich einige Wildkräuter. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Eleganz, wiederum unterlegt von einer angenehmen roten Beerenfrucht, auch Kirschen, von feiner Textur; frischer, lebendiger Abgang.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Italien **Produzent:** Cà dei Frati

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Groppello, 25% Marzemino

Artikelnummer: 1658424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano Cà dei Frati

Herkunft: Italien

Ratings: Falstaff 92/100, Score 18/20

Rebsorte(n): 25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Groppello,

25% Marzemino

Trinkreife: Jetzt bis 2028 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren