



## 2017 Aurea Gran Rosé Ammiraglia

Toscana IGT, Frescobaldi

«So beautiful» James Suckling

**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

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien   |
| <b>Region:</b>        | Toscana   |
| <b>Subregion:</b>     | Diverse Toscana                                 |
| <b>Produzent:</b>     | Frescobaldi                                     |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 94/100, Drinks Business Gold/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Syrah, Vermentino                               |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1008017   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Aurea Gran Rosé Ammiraglia**

Toscana IGT  
Frescobaldi

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien  |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 94/100, Drinks Business<br>Gold/100 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Syrah, Vermentino                                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %   |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                    |