

2021 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Mediterraner Küsten-Rosé mit maritimer Frische



Beschreibung:

Der Rosé vom Frescobaldi-Weingut Tenuta Ammiraglia präsentiert sich aufgrund seiner Lage unweit des Meeres im Südwesten der Toskana als besonders frisch. Farblich ist er stark an die beliebten Provence-Rosés angelehnt, nebst der ausdrucksstarken Syrah-Frucht, die die Aromatik dominiert, wird auch ein kleiner Anteil der Weissweinrebsorte Vermentino zugegeben. Dieser verleiht dem Alie Extrafrische, Lebendigkeit und viel Glamour.

Degustationsnotiz:

Blasses Rosa mit einigen violetten Schimmern. Eine charmante Nase, die Noten von fruchtigen und blumigen Düften gleichermassen freisetzt, reife Pfirsich, rote Johannisbeeren und Rosenblätter, dahinter ein Hauch Minze und Salbei. Vollmundiger Gaumen mit viel roter Frucht, an Kirschen und Erdbeeren erinnernd, auch würzige Nuancen, ergänzt durch eine passende Frische; seidiges, lebendiges Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Crostini, Salame, Pasta al pesto, Antipasti misti, grilliertem Fisch und Muscheln. Servieren Sie ihn auch zu Pizza und kalten Platten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	Syrah, Vermentino
Artikelnummer:	0816021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Falstaff 92/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): Syrah, Vermentino
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren