

## 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:**

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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Vermentino
<b>Artikelnummer:</b>	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 trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren