



2017 Leonia Brut Rosé

Spumante Pomino DOC, Frescobaldi

Eine Freude für alle Sinne

Beschreibung:

Der Leonia Rosé ist ein nach der «Metodo Classico» produzierter Pinot mit einer 36-monatigen Lagerung auf der Hefe. Er überzeugt durch seine Eleganz, Harmonie und die feine Perlage, die ihn zu einem perfekten Essensbegleiter machen. Bezaubernd ist auch die aussagekräftige Etikette.

Degustationsnotiz:

Zwiebelschalefarbenes Rosé mit orangen Akzenten. Rote Johannisbeeren, Kirschen und Briothenoten im konzentriertem Bouquet, gepaart mit etwas Zimt und Lebkuchenwürze. Ein fruchtbetontes Bouquet mit einer jahrgangstypischen Reife, gepaart mit einer zauberhaften Mousse, dahinter eine feine Würze und etwas Caramel, frischer, anhaltender Abgang.

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
Region:	Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	1039917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Leonia Brut Rosé

Spumante Pomino DOC
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren