



2018 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.

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 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Rebsorte(n): | Pinot Nero |
| Artikelnummer: | 1039918 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Leonia Brut Rosé

Spumante Pomino DOC
Frescobaldi

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | Pinot Nero |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |