

2023 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, neben der ausdrucksstarken Syrah-Frucht, die die Aromatik dominiert, wird auch ein kleiner Anteil der Weissweinsorte Vermentino zugegeben. Dieser verleiht dem Alie Extrafrische, Lebendigkeit und viel Glamour.

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Syrah, Vermentino
Artikelnummer:	0816023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren