



2023 Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Aromatischer Merlot-Rosé von Tamborini

Beschreibung:

Der junge Rosato di Merlot aus dem Tessin ist eine wahre Entdeckung unter den Roséweinen und verspricht grossen Trinkgenuss. Der Osé ist ein idealer Apérowein und gut kombinierbar mit frischen und leichten Gerichten.

Degustationsnotiz:

Helles Rosé, orangene Reflexe. Ein bezauberndes Nasenbild, elegante Noten nach kleinen, roten Beeren offenbarend, an Kirschen und Erdbeeren erinnernd, gepaart mit etwas Golden Delicious und rotem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich viel Lebendigkeit und Temperament, rote Johannisbeeren und einige Brotkrustentöne, facettenreich und saftig; mittellanges 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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1221123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren