



## Rosé

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null

Il piacere del rosé senza alcol e con tutto il suo sapore

**Beschreibung:**

La mineralità fresca ed elegante trasmette il carattere tipicamente francese di un rosé. Un rosé provenzale vivace e fruttato.

**Degustationsnotiz:**

Delicato, elegante e di colore rosa salmone piuttosto chiaro, dominato da aromi di pesca di vigna, fine speziatura erbacea e sottili note floreali. Rimane sempre fresco grazie alla sua elegante mineralità e alla sua finezza. Si abbina bene a molti piatti.

**Ideale con:**

Aperitivi, antipasti, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto, pasticceria, ecc.

**Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

**Paese di origine:** Germania

**Produzent:** Kolonne Null

**Allevamento:** 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 35% Grenache, 35% Syrah, 30% Cinsault

**Artikelnummer:** 1374024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Rosé**

Entalkoholisiert / désalcoolisé  
Kolonne Null

**Herkunft:** Germania  
**Valutazioni:** Score 17.5/20  
**Varietà d'uva:** 35% Grenache, 35% Syrah, 30% Cinsault  
**Da bere:** Pronto da bere  
**Weinbau:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006  
**Allevamento:** 6 Mesi in vasche d'acciaio inox  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.