



ALLESKÖNNER® Octopus

Rosé trocken

Il rosé dell'allegria: delizioso e spensierato

Descrizione:

Il suo nome non è affatto usurpato: questo rosé delle colline dell'Assia Renana ha molti talenti ed è giustamente uno dei vini più apprezzati dai nostri clienti nella sua categoria. Con i suoi sapori fruttati di bacche fresche, il seducente ALLESKÖNNER® sembra creato appositamente per i piatti primaverili.

Profilo aromatico:

Un rosato delizioso e luminoso. Profumo di fragole mature, lamponi ed erba di campo appena tagliata. Magnificamente succoso e vivace al palato, con buona profondità, leggerezza e vivacità fino al finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a salsicce alla griglia, ravioli, salmone e verdure alla griglia, carpaccio, tartare o gratin di verdure. Ma si abbina anche a insalate di carne o di pesce, pizza e quiche al bacon.

Temperatura:

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

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.5%

Varietà d'uva: 40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% St. Laurent, 20% Dornfelder

Numero articolo: 0817925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

ALLESKÖNNER® Octopus

Rosé trocken

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% St. Laurent, 20% Dornfelder
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	11.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.