



Rosé Prickelnd

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null

Rosé analcolico frizzante

Beschreibung:

Questo vino spumante rosato affascina per il suo delicato equilibrio e il perlage vivace in un colore rosa tenue fresco e fruttato. Il vino di base, proveniente da Julius Wasem in Assia Renana, viene dealcolizzato in modo particolarmente delicato, in modo da preservare gli aromi naturali.

Degustationsnotiz:

Ein herrlicher alkoholfreier Rosé mit einer perfekten Balance aus fruchtig-frischer Frucht und lebendiger Perlage. Im Abgang mit feiner und dezenter Süsse roter Beerenfrucht und Pflaumen im Einklang mit lebhafter Säure.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Germania

Produttore: 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: Spätburgunder (Pinot Noir), St. Laurent

Artikelnummer: 12973--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosé Prickelnd

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Kolonne Null

Herkunft: Germania
Valutazioni: Score 17/20
Varietà d'uva: Spätburgunder (Pinot Noir), St. Laurent
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 bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.