



Bacio d'Oro Rosé

Prosecco DOC, Extra Dry, Perlage (Bio)

Das kleine Glück in Rosa

Beschreibung:

Erst seit kurzer Zeit erlaubt das Consorzio Prosecco DOC die Produktion von Rosévarianten. Der biozertifizierte Rosé Bacio d'Oro ist ein wunderbar ausgeglichener, fruchtbetonter Prosecco mit schöner Lebendigkeit und viel Italianità – überraschend und vibrierend. Neben der für Prosecco üblichen Traubensorte Glera enthält der Rosé- Prosecco 10 bis 15% Pinot Noir.

Degustationsnotiz:

Helles Rosa mit granatfarbenen Akzenten. Feinzitrische Noten, Mandelblüten und kleine Walderdbeeren in der sehr eleganten, fruchtbetonten Nase, schliesslich ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Lebendigkeit und Frische, zart moussierend, wiederum Noten nach Agrumen und Himbeeren, balanciert; eine angenehme Fruchtsüsse führt ins mittellange Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Perlage
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	90% Glera, 10% Pinot Noir
Artikelnummer:	10882--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bacio d'Oro Rosé

Prosecco DOC
Extra Dry
Perlage (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Glera, 10% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren