

2022 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Mediterraner Küsten-Rosé mit maritimer Frische



Beschreibung:

Der Rosé vom Frescobaldi-Weingut Tenuta Ammiraglia präsentiert sich aufgrund seiner Lage unweit des Meeres im Südwesten der Toskana als besonders frisch. Farblich ist er stark an die beliebten Provence-Rosés angelehnt, neben der ausdrucksstarken Syrah-Frucht, die die Aromatik dominiert, wird auch ein kleiner Anteil der Weissweinrebsorte Vermentino zugegeben. Dieser verleiht dem Alie Extrafrische, Lebendigkeit und viel Glamour.

Degustationsnotiz:

Glänzendes, mittleres Rosa mit violetten Akzenten. Ein zauberhaftes Bouquet nach roten Johannisbeeren, Litschi, aber auch Holunderblüten und eine feine Zimtwürze. Am Gaumen sehr lebendig, klar und von einer prachtvollen Fruchtintensität, nun auch kleine Walderdbeeren und eine Spur weisser Pfeffer, Granny Smith und englische Minze; sehr lebendig und frischebetont weit über die Mitte hinaus, aromatisch nicht nachlassend; rassiges 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:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Syrah, Vermentino
Artikelnummer:	0816022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren