



2022 Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Aromatischer Merlot-Rosé von Tamborini

Beschreibung:

Ein gelungener Rosé aus dem Südtessin.

Degustationsnotiz:

Helles Rosé, orangene Reflexe. Ein bezauberndes Nasenbild, elegante Noten nach kleinen, roten Beeren offenbarend, an Kirschen und Erdbeeren erinnernd, gepaart mit etwas Golden Delicious und rotem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich viel Lebendigkeit und Temperament, rote Johannisbeeren und einige Brotkrustentöne, facettenreich und saftig; mittellanges 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:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1221122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren