



Maximum Rosé

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Rosé-Schaumwein vom Ferrari Spezialisten

Beschreibung:

Der Maximum Rosé Brut wird aus den Traubensorten Pinot Noir und Chardonnay aus verschiedenen Gemeinden der Tälern Adige, Cembra und Langhi gewonnen. Das Rosé wird nach der klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt.

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:	Südtirol
Produzent:	Cantine Ferrari Fratelli Lunelli
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	12898--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Maximum Rosé

Trento DOC

Ferrari Fratelli Lunelli

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren