

2024 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:

Lachsfarbenedes Rosa mit schönem Glanz. Ein grossartig komponiertes Nasenbild, das Noten nach Erdbeeren und Himbeeren ebenso zeigt wie frische zitrische Aromen, rote Johannisbeeren, Kirschen, Limetten und ein Hauch Thymian. Tänzerisch und von feinem Schmelz am Gaumen, fruchtig und rebsortentypisch einige pfeffrige Noten zeigend, glänzend balanciert und unterlegt von einer passenden Frische; elegantes, lebendiges 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):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Vermentino, Syrah
Artikelnummer:	0816024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	Vermentino, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren