



Cà dei Frati, Rosa dei Frati, DOC, 2022, Venetien

Italien - Venetien

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 19,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 14,90

Artikel: 2022 Rosa dei Frati Cà dei Frati DOC

Land: Italien

Anbaugebiet: Lombardei, Sirmione und Desenzano am Gardasee

Kategorie: Roséwein

Klassifizierung: DOC Riviera del Garda Classico

Erzeuger: Cà dei Frati

Rebsorte: 60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

Alkohol: 12,5%

Charakteristik: Ein hochwertiger Rosé, der imstande ist, mit seiner einfachen Autorität zu überraschen. Frisch, zart und energisch zugleich, ist es der Protagonist auf dem Tisch.

Farbe: Zartes Lachsrosa

Aroma: In der Nase zeigen sich Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche.

Geschmack: Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Aroma von kleinen roten Früchten an zu sprechen.

Trinktemperatur: 10 °C

Serviervorschläge: Geeignet zu nicht zu fetter Wurstware, gebratenem Gemüse, Pilzen, Tomatensalat und Mozzarella, delikatem Nudelgerichten und Frühlingsrisotto, leichtem weißem Fleisch und Fischgerichten.

Die Weinberge liegen in unmittelbarer Nähe des Gardasees. Das milde Seeklima erlaubt es, die Trauben spät, reif und gesund zu ernten.

Vinifikation: im Edelstahltank mit Hefekontakt, keine malolaktische Gärung.

Ausbau und Reifung: 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, 2 Monate Flaschenreifung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Az. Agr. Cà dei Frati

Anschrift: Via Frati, 22, 25019 Lugana di Sirmione (BS)

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 29.01.2024