



FRESCOBALDI RÈMOLE ROSATO TOSCANA IGT

2023 | 0,75 |

CHARAKTER

Der Remole Rosé ist hellrosa, klar und leuchtend im Glas. In der Nase fruchtig, zitronig mit einem Hauch von Blutorange und Noten roter Der Remole Rosé ist hellrosa, klar und leuchtend im Glas. In der Nase fruchtig, zitronig mit einem Hauch von Blutorange und Noten roter Früchte. Der blumige Duft erinnert an Wildrosen. Frisch, überzeugend und angenehm langanhaltend. Am Gaumen eine angenehme Balance zwischen Frische und Geschmack, damit bildet er den perfekten Begleiter für Vorspeisen mit Fisch und Risotto.

FARBNUANCE

Helles Rot

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Toscano / Toscana

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)Sangiovese

SERVIERVORSCHLAG

Vorspeisen mit Fisch, Risotto

AUSBAU

Stahltank

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12 % vol | 2,2 g/I | 5,3 g/I

MARKE | PRODUZENT

Frescobaldi

TRINKTEMPERATUR

13 °C

Integralmente prodotto ed imbottigliato all'Origine dall'Azienda Agricola Frescobaldi s.r.l. Firenze - Italia in Pontassieve

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81342