WEIN-
EXPERTISE

"ALTEMASI" ROSÉ TRENTO DOC BRUT

ART-NR. 16321

CHARAKTERISTIK Zartrosa mit bernsteinfarbenen Reflexen, cremige Mousse, feine, lang anhaltende Perlage. Komplexer Duft nach reifen Kirschen, Johannisbeeren, roter Apfel. Am Gaumen reich, ausgewogen mit langem Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Hebt sich als erstklassiger Aperitifwein genauso hervor, wie zu Tisch als Begleiter von Suppen, Geflügel oder Wildgeflügel z.B. in Form von Grapefruitrisotto mit gebratenen Perlhuhnbrüstchen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8°C

REBSORTE(N) Chardonnay, Pinot Noir/Pinot Nero

ANBAUGEBIET Trentin (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 6.50 g/l., Gesamtsäure 6.40 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cavit, S.c. , Via del Ponte di Ravina 31, 38100, Trento, Italien

ABFÜLLER Cavit S.C. - Trento - Italia