

Rosato Langhe DOC

Ausgewogen - fruchtig - sommerlich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Nebbiolo

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

21340725

Kulinarik

Gebratene Pouletflügel, Fisch in Salzkruste, sommerliche leichte Speisen.

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Der Langhe Rosato wird aus der Traubensorte Nebbiolo gekeltert. Diese wird meist ende September geerntet und die Trauschalen für einige Stunden im Most belassen. Die Gärung erfolgt bei einer konstant kühlen Temperatur in Edelstahl tanks. Im Durchschnitt produziert Roberto Sarotto 5'000 - 6'000 Flaschen Langhe Rosato im Jahr.

Gebratene Pouletflügel, Fisch in Salzkruste, sommerliche leichte Speisen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, mittleres Lachsrosa.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen nach Erdbeeren, Eisbonbons, Johannisbeeren, roten Beeren und Minze.

Körper

Trocken mit einer mittleren Säure, mittlerem Körper und mittlerer Geschmacksintensität nach Erdbeeren, Eisbonbons, Johannisbeeren, roten Beeren und Minze sowie mittlerem Abgang.

Gesamteindruck

Frisch-fruchtiger Nebbiolo-Rosé aus dem Piemont.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch