Rosé Spumante «Col de Mez» Extra dry

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Vino Spumante Rosato
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Raboso (70%), Pinot Noir (30%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	11.5%
Restzucker	13.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	13.90

Seine lachsrosa Farbe und den etwas kräftigeren Körper erhält dieser Rosé Spumante dank der Sorte Pinot Noir. Am Gaumen überrascht er mit seiner feinfruchtigen Art und der angenehm weichen Perlage. Er empfiehlt sich als Aperitif und in Kombination mit Fischgerichten wie geräucherten und rohen Lachs- und Thunfischfilets, Meeresfrüchtesalaten und Krustentieren. Und ebenso perfekt zu Risotto.