

530 Pinot Nero Rosé Metodo Classico VSQ



Artikelnr.: A2PRQ0VSQ53017

Kellerei: Tenuta di Caseo

Qualität: VSQ

Anbaugebiet: Lombardei; Gemeinde Colli Verdi im Oltrepò Pavese

Jahrgang: 2017

Inhalt: 750 ml

Alc.: 13,0 %



Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: 100 % Pinot Nero

Farbe: Blassrosa Farbe und mit feiner und anhaltender Perlage.

Duft: Elegant und lebendig an der Nase. Aromen von roten Früchten und wilden Rosen.

Geschmack: Am Gaumen ist er trocken und angenehm frisch, mit Noten von Waldfrüchten, die einen perfekten Kontrast zu der ausgeprägten Säure bilden.

Serviervorschlag: Hervorragend als Aperitif und besonders gut zu würzigen Nudel- oder Reisgerichten sowie zu verschiedenen Wurst- und Käsesorten. Seine elegant strukturierte Frucht wird durch die Begleitung von Fisch und Meeresfrüchten hervorgehoben.

Temperatur: 6-8 °C

Gesamtsäure: 6.85 g/l

Ausbau: auf der Flasche

Restzucker: 4.94 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004645308301

EAN Karton: 8004645308363

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 50

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 5