Donnafugata Brut Rosé Spumante Metodo Classico

Artikelnr.:VISPR019B

Kellerei: Donnafugata

Qualität: DOC

Anbaugebiet: Südwest Sizilien; Tenuta Contessa Entellina und Umgebung

Jahrgang: 2019

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,0 %

Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: Pinot Nero

Farbe: Glänzendes Strohgelb.

Duft: Die Nase bietet ein feines und charmantes Bouquet mit blumigen Noten und einem Hauch von mediterraner Macchia.

Geschmack: Im Geschmack bietet er Aromen von Brotkruste und Heu, begleitet von Nuancen von Trockenobst und leichten blumigen Nuancen. Im Geschmack ist er frisch und gleichzeitig umfangreich und komplex. Ein harmonischer Brut mit feiner und andauernder Perlung.

Serviervorschlag: Angenehm als Aperitif und geeignet zu rohen Meeresfrüchten, insbesondere zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschette mit Bottarga und Basilikum.

Temperatur: 6 - 8 °C

Ausbau: auf der Flasche

Gesamtsäure: 6.80 g/l

Restzucker: 4.50 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8000852002506

EAN Karton: 8000852804247

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 48

Kartons pro Lage: 8

Lagen pro Palette: 6