

Linie Special sizes

MAGNUM “Col de Mez” Rosé Spumante Extra Dry

| | | | |
|---------------|--|--------------|--------------------|
| Artikelnummer | SRCM3 | Rebsorte | Raboso, Pinot Nero |
| Alkoholgehalt | 11,5% vol | Gesamtsäure | 5,5 g/l |
| Restzucker | 13 g/l | Serviertemp. | 6-8°C |
| Weinberge | Weinberggruppe in der Provinz von Treviso. | | |
| Vinifikation | Die Ernte findet im August und September statt. In der Kellerei werden die Trauben sanft gepresst und danach beginnt die langsame Gärung in Stahltanks mit ausgewählten Hefen. Die Kohlensäurebildung erfolgt mit dem Charmat-Verfahren. | | |
| Farbe | Brillantes Zartrosa. | | |
| Geruch | Intensiv und fein mit Noten von Blumen und kleinen roten Früchten. | | |
| Geschmack | Frisch mit einem Abgang aus blumigen und Walderdbeernoten. | | |
| Empfehlung | Hervorragend als Aperitif und in Kombination mit Fischgerichten wie geräuchertem und rohem Lachs- und Thunfischfilets, Meeresfrüchtesalaten und Krustentieren, perfekt zu Risotto. | | |
| Größen | 0.75 L, 1.5 L | | |

