



ROSÉ

PISCHL

VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Der Rosé Pischl, ist ein fruchtiger frischer Sommerwein, welcher gekühlt als Aperitif oder zu Vorspeisen gereicht wird.

Rebsorte eine Komposition aus verschiedenen Rebsorten

Anbaugebiet/Klima auf 250 Metern über dem Meeresspiegel

Ernte Die Weinlese erfolgt Mitte- Ende September

Weinbereitung Die dunklen Rotweintrrauben werden leicht angepresst, anschließend wird der Most in Edelstahlfässern vergoren.

Charakteristik
Farbe: rosa bis helles Rubinrot
Geruch: zartfruchtig nach roten Beeren, (Erdbeere und Himbeere), Weichselkirsche, blumig nach Veilchen und Marzipantöne
Geschmack: elegante harmonische Fülle mit frischer und saftiger Säure.

Passend zu Dieser Rosé Wein eignet sich besonders als Aperitif. Er ist sowohl ein strukturierter Speisenbegleiter als auch ein hervorragender Vorspeisenwein, welcher zu Rindstartar und Carpaccio, Nudelgerichten, Pizza, aber auch zu Fisch und weißem Fleisch serviert wird.

Serviertemperatur 10 - 12 °C

Alkohol 12 % vol*

Restzucker 4,0 g/l*