



Franciacorta Rosé Brut DOCG

Mosnel

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Schaumwein |
| Herkunft | Italien, Lombardia |
| Produzent | Mosnel Camignone di Passirano |
| Ausbau | 24 Monate Reifung auf der Hefe |
| Inhalt | 75 cl |
| Genussphase | bis 10 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 8 - 10°C |
| Alkoholgehalt | 12 % |
| Traubensorten | Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder |
| Artikel-Nr | 13017917 |

Passt zu

Er ist ideal als Aperitif, zu Austern, Kaviar, Lachs oder allen Fischvorspeisen, milden Käsesorten, raffinierten Antipasti oder einfach nur zum puren Genuss.

Degustationsnotizen

Ein duftender Rosé, bei dem sich die zarte Frische des Chardonnay mit dem fruchtigen Reichtum des Pinot Noir und der sanften Rundheit des Pinot Blanc verbindet. Seine pudrige rosa Farbe mit goldenen Reflexen enthüllt Noten von Johannisbeeren und frisch gepflückten Kirschen, knackigen Aprikosen und Walderdbeeren, Pfingstrosenblüten und Blutorangen, mit einer zarten Nuance von frischen Mandeln und Zuckerwatte. Der Schluck ist lebendig und sonnig, dynamisch in der saftigen Frische von Granatapfel und rotem Apfel, mit einer subtilen, vitalen Würze.