



Spumante Etna Rosato DOC Brut La Gelsomina

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Typ | Schaumwein |
| Herkunft | Italien, Sicilia |
| Produzent | La Gelsomina Presa |
| Klassifizierung | DOC |
| Ausbau | 30 Monate auf der Hefe |
| Inhalt | 75 cl |
| Genussphase | bis 11 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 8 - 9° C |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Nerello Mascalese |
| Artikel-Nr | 19968719 |

Bemerkungen

Metodo Classico-Spumante aus den autochthonen Rebsorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Die Trauben stammen von Weinbergen in Mascali an der Nordostflanke des Ätna, des höchsten und aktivsten Vulkans Europas. Ein Rosé-Schaumwein, der die vulkanische Mineralität des Terroirs eindrucksvoll widerspiegelt.

Passt zu

Hervorragend als Aperitif. Passt ausgezeichnet zu Gerichten mit delikaten Aromen wie Fisch, Risotto, Gemüse und Meeresfrüchten.

Degustationsnotizen

Zartrosa Farbe mit eleganten kirschroten Reflexen. In der Nase faszinierend mit angenehmer Frucht- und Blütennote, kombiniert mit Hefearomen und geröstetem Brot. Am Gaumen strukturiert und mineralisch, mit lebendiger Mousse und feiner, anhaltender Perlage.