RABOSO ROSATO

VENETO I.G.T.

rosè sprudelwein

Rebsorte: 100% Raboso Veronese

Anbausystem: Sylvoz Uferbepflanzung

Weinlese: Zweite Oktoberhälfte mit perfekt gesunden und reifen Trauben.

Weinbereitung: Weiße Weinbereitung, mit Kaltmazeration in Kontakt mit den Schalen über 12 Stunden, um nur teilweise Farbe und Körperstruktur der Raboso Veronese Trauben aufnehmen zu lassen. Danach sanftes Pressen und der Traubenmost kann ohne Schalen und Verunreinigungen bei geregelter Temperatur von 13 Grad gären. Filterungen, Klärungen und Verfeinerungen über circa 3-4 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Kristallin und roséfarben. Fruchtige Duftnoten nach Wildrose. Eine leichte Nuance an Sauerkirsche am Gaumen. Strukturiert, aber nicht körperreich, leicht sprudelnd und lieblich im Geschmack.

Serviervorschläge: Gut passend auch zwischen den Mahlzeiten. Ausgezeichnet zu Wurstwaren und mittelharten Käsesorten, zu schmackhaften Vorspeisen, zu gegrilltem Fisch und Krustentieren.

Alkoholgehalt: 12% vol.

Serviertemperatur: 8°-10° C

Molon®
LUIGINO