



BOZEN
BOLZANO

kellerei.cantina.winery



Rosé Pischl

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

Ernte:	Die Weinlese erfolgt Mitte- Ende September,
Weinbereitung:	Die dunklen Rotweintruben 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 harmonischen Fülle mit frischer und saftiger Säure
Alkohol:	12* %vol
Restzucker:	4,0* g/l
Serviertemperatur:	10-12 °C
Anpassung:	Dieser Rosé Wein ist besonders gut als Aperitif geeignet. Er ist sowohl ein strukturierter Speisenbegleiter als auch ein hervorragender Vorspeisenwein, welcher zu Rindstatar und Carpaccio, Nudelgerichten, Pizza, aber auch zu Fisch und weißem Fleisch serviert wird.

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Kellerei BOZEN gen. Landw. ges.

I-39100 Bozen | Grieserplatz, 2 | Tel. +39 0471 27 09 09 | Fax +39 0471 28 91 10

info@kellereibozen.com | www.kellereibozen.com

MwSt./SteuerNr. IT00121460216



St. MAGDALENA