



Vini & Distillati Angelo Delea SA

Rosé Spumante Brut IGT Svizzera Charme

Herkunft
Schweiz

Region
diverse Provenienzen
Schweiz

Rebsorten
Merlot

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.5%

Charakter

Ein frischer und leichter Schaumwein. Lachsrosa. Zu Beginn kräftig schäumend dann eher schnell abnehmende Perlage. Dezent Bouquet. Etwas Steinobst (Aprikose) und Beerenaromen. Dazu leicht blumige Akzente (Rose, Veilchen) und etwas hefige Note. Im Gaumen kräftige, anhaltende Mousse. Leicht süsslich im Antrunk. Die Struktur ist recht weich, von mittlerer Fülle und harmonisch. Auch in der Rückaromatik dezent. Etwas Beerenfrucht, pflanzlich/blumige Noten, leichte Würze und etwas Hefe. Den Abgang empfand das Degu-Team als eher kurz.

Weintyp



Die Leichten

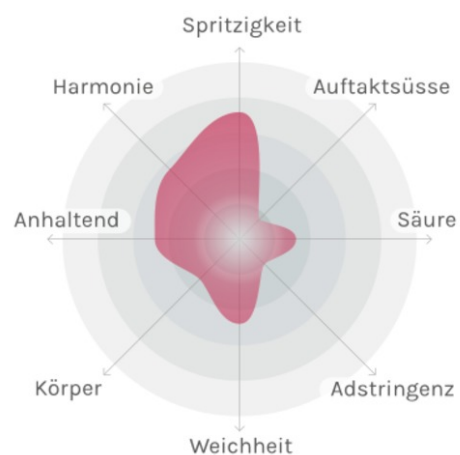


Die Frischen

Produzent/Marke

Vini e Distillati Angelo Delea SA

Im umfangreichen Sortiment von Delea spiegelt sich die ganze Vielfalt des Tessins: Geniesser finden in Delea-Weinen die Wärme und Lebenslust des südlichsten Schweizer Kantons. Der ehemalige Gastronom Angelo Delea hatte sich im Bordeaux in die Weinwelt verliebt und dort den Grundstein für Vini & Distillati Delea gelegt. Aktuell führen seine Söhne Davide und Cesare das Unternehmen und begeistern mit einer wunderbaren Bandbreite an Weinen, vom süffigen Merlot bis hin zu den Premium-Weinen der Carato-Linie.



Passt zu



Asiatische Gerichte