

21212

Solerose Langhe DOC Rosato

Fontanafredda

Kurze Geschmacksbeschreibung

Klassiker von edler Herkunft aus dem berühmten Piemont. Viel Frucht und Geschmack mit Noten von Himbeere und Blaubeere. Schöne Frische, Mineralität und Eleganz. Ein sagenhafter, anspruchsvoller Rosé, der nicht nur im Sommer begeistert.

Kategorie	Roséweine
Trinkreife	jetzt bis 2021
Trinkempfehlung	gut gekühlt als Aperitif, zu Vorspeisen, Salaten, Spargel und leichten Fischgerichten. Idealer Sommerwein!

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Wenn der Sommer im norditalienischen Piemont zu Ende geht, beginnt dort eine fantastische Zeit. Der morgendliche Dunst hängt über den Weinbergen und hält sich manchmal den ganzen Tag. Im Spätsommer beginnt außerdem die Zeit, in der sich das Piemont in seiner ganzen Fülle zeigt. Die Ernte der berühmten piemonteser Haselnüsse und des Weins beginnt, kurz darauf sind die ersten Alba-Trüffel in den ausgedehnten Wäldern zu finden. Nicht umsonst ist dieser ursprüngliche Landstrich Italiens unter Genießern auf der ganzen Welt bekannt!

Von diesen Hügeln kommt der Rosé 'Solerose' von Fontanafredda, der ganz wunderbar zu diesem Spätsommer passt! Gekeltert aus den typischen piemonteser Rebsorten Dolcetto, Nebbiolo und Barbera bringt er viel Frucht und Geschmack mit, gepaart mit einer schönen Frische, Mineralität und Eleganz. Ein toller Aperitif oder als Begleiter zu Meeresfrüchten!

Das Weingut Fontanafredda kann auf eine lange Geschichte zurückblicken: ehemals in Besitz des Königs Vittorio Emanuele II von Italien, ist das Weingut nun in Privatbesitz und wurde mit moderner Kellertechnik ausgestattet. Dort werden nun neben dem 'Solerose' auch hochwertige Rotweine gekeltert, wie der große Rotwein des Piemont, der Barolo, oder der frische Weißwein Gavi di Gavi.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge
0,75 l

Jahrgang
2018

Ursprungsland
Italien

Gebiet / Region
Piemont

Weingut / Hersteller
Fontanafredda

Kartoninhalt
6er Karton

Allergiehinweis
Enthält Sulfite