

Weingut Dominikus

Georg Morandell

ROSÉ BÄRENTAL

Uva: 50% Lagrein - 50% Schiava

Vigneti: Lagrein da Termeno 230 m sopra il livello del mare, Schiava dal Lago di Caldaro 240 m sopra il livello del mare

Alcol: 12,5% Vol

Zuccheri residui: 7 g/l

Acidità: 4,9 g/l

Abbinamenti consigliati: Il vino si abbina bene ad antipasti, pesce e carne bianca. Il Rosé Bärenthal non deve mancare su una festa estiva.

Temperatura di servizio: 10° C

Prezzo: 6,50 Euro

Caratteristiche: Il vino risulta da un breve contatto con le bucce. Successivamente il mosto viene fermentato a temperature controllata. Il Rose Bärenthal é un vino del colore rosato fino con profumo delicate e gradevole.

