

Chiaretto



TRAUBENSORTEN: Corvina, Rondinella

ERNTE: zweite zehn Tage im September

FARBE: sehr lebhaftes Rosa

BOUQUET: duftend, mit Noten von Rose und Kirsche

GESCHMACK: gut ausgewogen, mit guter Weichheit in einem Rahmen von großer Eleganz

PASST ZU: ein ausgezeichnete Aperitif, hervorragend zu Spargel und Soufflé, zeichnet sich durch seine jugendlichen Frische in Kombination mit Krustentieren, gebratener oder gegrillter Seebrasse, weißem Fleisch. Auch mit Pizza zu probieren!

SERVIERTEMPERATUR: Bei 8-10 °C servieren

12.5% Vol.