

DRINKS.

Poggio al Sole Primavera Rosato IGT BIO 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40759724
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Poggio al Sole, Strada Rignana 2, Badia a Passignano, 50028 Barberino Tavarnelle, Italia
Marke	Poggio al Sole
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	leicht prickelnd mit feinfruchtiger Säure, roten Beeren und Blütenduft.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 100% Sangiovese
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2024



Passend zu

Apéro, Fisch & Meeresfrüchte,
Geflügel

Beschreibung

In der Chianti-Region zwischen Florenz und Siena befindet sich das Weingut von Johannes und Kathrin Davaz. Johannes entstammt einer Schweizer Winzerfamilie, die in der Bündner Herrschaft seit den 1970er Jahren Wein keltert. Später übernahm er das Weingut Poggio als Sole in der Toskana, wo er nun lebt und seine eigene Geschichte fortschreibt. Das Weingut umfasst rund 24 Hektar Rebberge mit Südost- bis Südwestlage und steht im Einklang mit der Natur, da die Bewirtschaftung nach biologischen Prinzipien erfolgt. Alle neun Weine von Poggio al Sole tragen ein Bio-Zertifikat und sind vegan. Die Trauben wurden sofort abgepresst (ohne vorherige Entrappung) und bei 16°C vergoren. Der Wein verblieb dann einige Monate lang auf der Hefe. Von der Handlese Anfang September bis zur Abfüllung im März verstrichen insgesamt sieben Monate. Seine Trinkreife behält der Roséwein bis Ende 2025 bei.