DRINKS.

Superstition Rosé de Saignée 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802859
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Baselland
Abfüller	Ale&Bread GmbH, Gallenweg 8, 4133 Pratteln, Switzerland
Marke	Ale&Bread
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Am Gaumen fruchtig-leichte Himbeeraromen mit Kräuteranklängen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 100% Pinot Noir
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2022

Passend zu	Asiatische Küche, Geflügel, Käse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Der Abfüller ‘Ale & Bread’ ist vornehmlich für seine Gins bekannt, die er in der Basler Altstadt aus heimischen Zutaten brennt. Die Designs der Flaschenetiketten sind stets ein Blickfänger, was sich auf den Weinflaschen des Superstition Rosés (die übrigens mit rosa Wachs handversiegelt werden) fortführt. Die verwendeten Pinot Noir-Trauben stammen aus dem badischen Weil am Rhein, und zwar genau genommen vom steilen Südwesthang des Weiler Schlipfs, der sich direkt an der Schweizer Grenze befindet und dem Weingut der Familie Schneider angehört. Der Rosé wird nach dem Saignée-Verfahren sorgfältig gekeltert - das bedeutet, dass die rosa Farbe durch die kurzweilige Extraktion der Farbstoffe zustande kommt, die sich in den Beerenhäuten der dunklen Pinot Noir-Trauben befinden. Der Superstition Rosé ist bei 10 bis 12ºC am besten zu hellem Geflügel oder zu asiatischen Gerichten zu servieren.