



## Rosante

Rosante nennen wir unseren Rosé Frizzante den wir aus den fruchtigsten Rotweintrauben des Jahrgangs gewinnen. Eine behutsame und schonende Gärung sowie Reifung ergeben einen leichten und sehr aromatischen Roséwein der die Grundlage für diesen bemerkenswerten Schaumwein bildet. Beim Rosante legen wir besonderes Augenmerk auf das feinfruchtige Bouquet und die angenehm angenehme Säurestruktur. Seine Stärken weiß er vor allem als leichte Alternative zum Sekt auszuspielen, von der man auch gerne ein weiteres Glas genießt.

### Kostnotizen

Der Rosante perlt mit leuchtendem Rot im Glas. Das Bouquet erblüht so richtig am Gaumen und erinnert an duftige Erdbeeren. Im Geschmack ist der Rosante enorm fruchtig, glänzt mit unaufdringlicher Süße und bietet einen unvergesslich prickelnden Trinkgenuss.

### Speiseempfehlung

Rosante eignet sich hervorragend zum Begrüßungsschluck, als Aperitif oder immer wieder zwischendurch. Auch in einer Fruchtbowl ist der Rosante keineswegs verkehrt.

### Lagerpotential

Am besten innerhalb von einem Jahr nach der Füllung und kalt genießen.

### Details

Trinktemperatur: 10° C, Alkoholgehalt: 12.5 %vol, Zuckergehalt: 14 g/L, Säuregehalt: 6.1 g/L, Energie je 100 mL: 326 kJ / 78 kcal

