



PERLAPP ROSÉ

Bio und Vegan
Spumante Rosé Extra Dry

Perlapp Rosé ist ein Bio-Sekt, der aus einer ausgewählten Cuvée roter Trauben gekeltert wird. Er eignet sich perfekt für sommerliche Aperitifs im Kreis von Freunden und besticht durch seinen modernen, ansprechenden Stil, wobei eine glamouröse Hülle jedem Abend Farbe verleiht. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist die Hülle abnehmbar und die Flasche leichter (550 g statt 750 g), was die Umweltbelastung reduziert. Ein Wein, der Genuss und Verantwortung vereint, ideal für gemeinsame Momente voller Geschmack und Respekt für unseren Planeten.



Typ: Spumante Extra Dry - Rosé
Rebsorten: weisse und rote Trauben
Anbaugebiet: Italien



IM WEINBERG

Boden: Lehmiger, mäßig kalkhaltiger, flacher Boden
Alter der Rebstöcke: 15 Jahre
Erziehungssystem: Guyot, sylvoz
Lese: von Hand und maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Hervorragend als Aperitif im Sommer, zu Cicchetti, Fischgerichten und Käse.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weiß und rot. Nachgärung im Druckbehälter nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: Reduzierter Alkoholgehalt 10,5 % vol.
Zucker: 13 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Ein Rosa, das ins Kirschrot tendiert.
Aroma: Fruchtig, fein und zart.
Geschmack: Harmonisch mit einem tanninhaltigen Abgang.