

Paladin Pinot Grigio Rosé

Wein | expertise

Paladin
Venetien

Geschmack |

Der rebsortenreine Rosé aus der Pinot-Grigio-Traube präsentiert sich im Glas mit einem leuchtenden rosa Farbton mit dezentem Kupferton, hervorgerufen durch die kurze Maischegärung. Angenehme Nase mit Aromen von Walderdbeeren, Williams-Birne und floralen Noten von getrockneten Blumen. Am Gaumen herzhaft und trocken; gut gekühlt ein sehr schöner Aperitif. Er passt auch sehr gut zu einem Lachs-Sashimi (in dünnen Scheiben geschnittener roher Fisch), serviert auf einem Salatbett mit einer cremigen Avocadosauce.

Rebsorten |

Pinot Grigio (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 12,70 % | Säure: 6,40 g/l |
Restzucker: 7,50 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif

Fisch: Lachs-Sashimi (in dünnen Scheiben geschnittener roher Fisch)

Salat: Salat mit einer cremigen Avocadosauce

