

RUFFINO S.r.l.
Aqua Di Venus Vino Rosato IGT
Ruffino



Art.-Nr.:	628213-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbaugebiet:	Maremma
Anbauregion:	Toscana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Rebsorten:	34% Syrah, 33% Sangiovese, 33% Pinot Grigio
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.00 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	5
EAN:	8001660252329

Preise

Flasche 18,55 € brutto

Preis pro Liter: 24,73 €

UVP: 18,95€ **-2%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

FARBE Hell-Pink.

AROMA Dezente Aromen von Walderdbeeren, Gewürzen und einem eisigen Touch.

VERKOSTUNGSPROFIL Sanfte Aromen führen zu einem unverwechselbaren, kräftigen und gut definierten Gaumen. Das Finish zeichnet sich durch ein geradliniges Mineralprofil aus.

VOLLSTÄNDIGE VERKOSTUNG Ein Rosé, der an die Provence erinnert und einen tief toskanischen Charakter hat.

SPEISENEMPFEHLUNG Gekühlte Vorspeisen, ofengebackener Fisch, Fischsuppen, geröstetes Wild und Toast mit Innereien.

HERSTELLUNG Die Trauben werden sehr sanft gepresst, um die primären Aromen nicht zu verlieren. Nach der natürlichen Klärung des Mosts erfolgt die Gärung in Stahl bei niedriger Temperatur. Der Wein reift in temperaturgesteuerten Edelstahltanks.

DIE GESCHICHTE Nach Angaben des griechischen Dichters Homer war Venus die Tochter des Jupiter und der Ozeannympe Dione. Die Göttin wurde auf einer großen Muschel aus dem Meer geboren. Botticelli stellte "die Geburt der Venus" in einem der bekanntesten Kunstwerke der Renaissance dar. Das 1485 fertiggestellte Gemälde wurde vom Hof von Lorenzo dem Prächtigen in Auftrag gegeben. Botticellis Venus ist weiterhin eine globale Ikone für Eleganz und Sinnlichkeit.

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-)), Stabilisatoren (Kaliumpolyaspartat), Kohlendioxid, Konservierungsmittel (Sulfite), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure)

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

