



CUVÉE «VA BENE» ROSÉ

Blauburgunder und Gamay-Trauben sorgen für einzigartige Frucht und die nötige Frische im Wein. Ein verlockendes Süsse-Säurespiel unterstreicht die Frucht nach Waldbeeren und verführt den Gaumen. Ein verspielter Sommerfavorit 2022.

Infos

Rebsorten	Blauburgunder, Gamay
Klassifikation	Vin de Table Suisse, See- und Bergfreunde
Flasche	75 cl
Alkohol	12,5 % vol.
Trinktemperatur	7 – 9 °C
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Vinifikation	Die Trauben werden leicht angequetscht und stehen für einige Stunden an der Maische, wodurch der Wein seine lachsrosa Farbe erhält.
Passt zu	Apéro, Sommergerichten, Lachs, Asiatisch, Fusion-Kitchen oder Vegetarisch.