



Lust auf Rosè

Rosè vereint die guten Eigenschaften von Weiss- und Rotwein und kann ebenso vielfältig sein. Nicht nur in Stil und Ausbau. Er ist ein vorzüglicher Aperò und kann ebenso hervorragend Speisen begleiten. Er passt gut zu asiatischer Küche, zu Fisch, Fleisch und Käse und ist längst nicht ausschließlich im Sommer geeignet. Neben seinem breiten farblichen Spektrum kann er ebenso leicht bis intensiv fruchtig und gehaltvoll sein.

Ich stelle Ihnen aus meinem Sortiment 6 Rosès aus Deutschland, Italien, Frankreich und Spanien vor. Probieren sie die Vielfalt der Rosès! Und dass Rosè nicht nur als Stillwein sondern auch als Schaumwein höchsten Genuss bieten kann, beweist meine Auswahl dreier Rosè-Schaumweine.



**STEYERKIRCH 2018, Spätburgunder Rosè trocken, Deutschland Nahe Weingut Fuchs Jacobus,
Demeter** **0,75 l Flasche 9,90 €**

Zu Gegrilltem, Lachs, Sommersalaten

Dieser Rosè aus Steilhanglage auf Schieferboden ist kräftig und komplex mit einer schönen Mineralität.



Rosato di Nero d'Avola 2018, Italien Sizilien, Azienda Agricola di Vaccaro

0,75 l Flasche 8,40 €

Zu Pasta mit Meeresfrüchten, Antipasti, gegrillten Fisch, Huhn

Saftiger frischer Rosè aus Italiens Süden. Duft nach Pfirsich und Wassermelone.



Rosalie 2018, Frankreich, Saint Chinian, Chateau Bousquette

0,75l Flasche 7,50 €

Zu Sommersalaten, Gegrillten oder asiatischer Küche

Frischer Rosè mit dezent eingebundenen Fruchtnoten von Johannisbeeren und Erdbeeren. Aus Grenache und Cinsault



Pinot Noir Rose de Marie 2018, Frankreich Alsace, Domaine Eugene Meyer Demeter

0,75 l Flasche 10,50 €

Zu Sushi, als Aperitif oder einem schönen Sommerabend

Francoise Meyer trinkt selbst liebend gerne Rosè. Er hatte vor einigen Jahren nur für den Eigengebrauch einen Rosè gekeltert. Der kam bei Gästen so gut an, dass er jedes Jahr mehr davon macht. Zu Recht! Er ist komplex und sehr elegant und von seinem Stil eher untypisch für das Elsaß.



Rosa de Azul y Garanza 2108, Spanien Navarra, Azul y Garanza

0,75 l Flasche 7,80 €

Zu asiatischen Gerichten oder Gegrillten

Sehr schön beeriger und cremiger Rosè aus Tempranillo und Garnacha



Rioja Osoti Rosado 2018, Spanien Rioja, Ruiz Jimènez, Demeter

0,75 l Flasche 7,50 €

Zu Tapas, Gemüsequiche, jungen Manchego

Wunderbar weicher, verspielter Rosado aus Grenache

Probierpaket Rosèweine

Jeweils 1 Flasche Steyerkirch, Rosato Nero d'Avola, Rosè de Marie, Rosalie, Rosa de Azul y Garanza und Osoti Rosado



Statt 51,60 nur **46,90 € ***

Rosè Schaumwein



Emilia Rose Brut, Harteneck, Deutschland Baden, traditionelle Flaschengärung, Demeter
0,75 l Flasche 15,00 €

Nicht nur Als Aperò, passt gut zu scharfen Asiagerichten, Lachs oder gegrillten Geflügel

In der Nase kräftige Erdbeeraromen und zarte florale Noten. Herrlich frisch und gehaltvoller Rosè-Sekt mit schöner Perlage



Pinot Meunier Brut, Fuchs-Jacobus, Deutschland Nahe, traditionelle Flaschengärung, Demeter
0,75 l Flasche 18,80 €

Für festliche Anlässe

Außergewöhnlicher Sekt aus Schwarzriesling, sehr dunkel in der Farbe, fruchtige Töne von Johannisbeere und Brombeere, feines Mousseux, anhaltende Aromenvielfalt



Mirgin Rose Riserva Brut Nature, Alta Alella, Spanien Cava
0,75 l Flasche 16,50 €

Als Aperò, zu Weichkäse oder jungen Manchego, Tapas

Sehr feinperlige Flaschengärung aus Mataro (Monastrell), hellrosa, in der Nase zarte Hefe. Elegant, sehr trocken und ungeheuer charmant

Probierpaket Rosè-Schaumweine

Jeweils eine Flasche Emilia Rose Brut, Pinot Meunier Brut und Mirgin Rose Brut Nature



Statt 50,30 € nur **45,90 €**

Angebote gültig bis 15.Juli 2019 bzw solange Vorrat reicht

Bestellungen

telefonisch: 04792-1622 oder 0176-44665691 oder

per mail: info@weinzeit-zoll.de



Bio Wein & Sekt Michael Zoll Hembergstr. 35 27726 Worpswede