

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



„Corerosa“ Salento IGP, rosato

Region: Apulien
Erzeuger: Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Primitivo, Susmaniello
Bestell-Nr.: IPU011020

NEU im Sortiment! Das rosafarbene Herz des Salento!

„Corerosa“ bedeutet im salentinischen Dialekt nichts anderes als „cuore rosa“ – „rosafarbenes Herz“. Für die Macher von Due Palme ist dieser Name zugleich ein Bekenntnis und Ansporn zur Vinifizierung eines echten Prestige-Rosés – der „Corerosa“ ist dann auch tatsächlich die qualitative Speerspitze, zweifelsohne der beste Rosé des Betriebs. Aus einer sehr sorgfältigen Selektion vorzüglicher Susumaniello- und Primitivo-Trauben wird ein höchst eleganter Rosé vinifiziert, mit sehr kurzem Kontakt mit den Beerenhäuten und Stängeln bei der Pressung und einem kurzen Ausbau im Edeltank.

Und in der Tat wird der „Corerosa“ dem Anspruch eines Top-Rosés gerecht. Geradezu Der lachsfarbene Rosé tänzelt mit seinen schlanken 12,5 Volumenprozent Alkohol geradezu leichtfüßig über die Zunge, wirkt für diese südliche Region ungemein frisch und animierend und begeistert – ein rechter Gaumenschmeichler – mit einer zarten Säure, die dem Wein eine tolle Vitalität verleiht. Weinbergpfirsich- und Walderdbeerendüfte aus dem verführerischen Bouquet finden sich auch auf der Zunge wieder, unterlegt mit einer feinen Würze, floralen Noten, Sauerkirsche und Himbeeren. Wunderbar ausbalanciert und stets auf der eleganten Seite bleibend, behält der „Corerosa“ selbst bei etwas wärmerer Trinktemperatur seine Präzision und Leichtigkeit. Ein wirklich toller Rosé, den uns Due Palme hier präsentiert und den wir Ihnen natürlich mit großer Freude als Neuzugang vorstellen. Ein hervorragender Allrounder, zum Sologenus oder auch als vielseitiger Essensbegleiter. Zum Kennenlernpreis oder direkt im attraktiven Paket, es lohnt sich!

