

DRINKS.

Superstition Rosé de Saignée 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802859
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	Ale&Bread GmbH, Gallenweg 8, 4133 Pratteln, Switzerland
Marque	Ale&Bread
Type	Rosé
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, arômes fruités et légers de framboise avec des notes d'herbes. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	à partir de 100% Pinot Noir
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	cuisine asiatique, volaille, fromages, viandes blanches

Description

L'usine d'embouteillage Ale & Bread est surtout connue pour ses gins, qu'elle distille dans la vieille ville de Bâle à partir d'ingrédients locaux. Les designs des étiquettes de bouteilles attirent toujours le regard, ce qui se poursuit sur les bouteilles de vin Superstition Rosé (qui sont d'ailleurs scellées à la main avec de la cire rose). Les raisins de Pinot Noir utilisés proviennent de la ville badoise de Weil am Rhein, et plus précisément du versant sud-ouest escarpé du hameau de Schlipf, situé directement à la frontière suisse et appartenant au domaine viticole de la famille Schneider. Le rosé est soigneusement vinifié selon la méthode appelée " Saignée " - ce qui signifie que la couleur rose est obtenue par l'extraction momentanée des substances colorantes qui se trouvent dans les peaux des raisins de Pinot Noir foncé. Le Superstition Rosé est à servir entre 10 et 12°C, de préférence avec de la volaille blanche ou des plats asiatiques.