



## 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

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