

Ramazotti Rosato



Verkostungsnotiz: Ramazzotti Rosato zeigt eine zarte, rosafarbene Flüssigkeit. In der Nase entfalten sich frische Aromen von roten Früchten, insbesondere Himbeeren und Erdbeeren, begleitet von floralen Noten. Der Geschmack ist fruchtig und erfrischend, mit einer feinen Balance zwischen Süße und Säure. Der Abgang ist angenehm und harmonisch, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Kräutern. Weinbereitung: Ramazzotti Rosato wird aus einer Mischung von edlen Kräutern, Gewürzen und frischen Fruchtauszügen hergestellt. Der Rosé-Likör wird sorgfältig in der Ramazzotti-Destillerie in Mailand hergestellt, wobei die Aromen von Früchten und Kräutern durch Mazeration in Alkohol extrahiert und dann mit Wasser und Zucker kombiniert werden, um den typischen Geschmack zu erzeugen.

Artikelnummer	51334
Artikelname	Ramazotti Rosato
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Ramazotti
EAN-Code	4005971387323
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	15%
Inhalt	0.7 L
Herkunftsland	Italien
Typ	Aperitif