



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2025

Carlo trocken - Rosé -

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



Spätestens wenn es Feierabend wird, ist es Zeit, die schönen Seiten des Lebens zu genießen. Und wer nicht gleich die rosarote Brille aufsetzen möchte, kann sich mit dem herrlich leichten Carlo Rosé, voller junger Erdbeeraromen, saftigen Apfelnoten und einem frischen Nachhall von Limette und zarter Kräuterwürze, eine prickelnde Verführung ins Leben holen.

Bei der Gestaltung des Etiketts tritt erstmals die vierte Generation im Hause Pfaffmann in den Vordergrund: Lara, die älteste Tochter von Marion und Markus Pfaffmann, hat sich mit unserem Designer zusammengesetzt und ihre ersten Schritte in Richtung Wein symbolisch mit den wunderschönen Fliesen der Vinothek gemacht. Das oft bei uns nachgefragte Muster wählte sie als Grundlage des neuen Etiketts und brachte damit das südländische Flair des Perlweins verspielt zum Ausdruck.

Dieser prickelnde Carlo Rosé passt hervorragend zu Antipasti – z.B. zu Bruschetta, Mozzarella mit Tomaten und Pesto oder auch zu einem Salat mit Meeresfrüchten.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 – 8° C

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkohol: 11 % vol.

Artikel-Nr.: 68

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 284 kJ /
(68 kcal)
Pro 100 ml

