



Wir sehen rosérot – Liebe auf den ersten Schluck

BRINDISI – „All you need is love“ ... und natürlich den passenden Wein für das Fest der Liebe. Anstatt der rosaroten Brille, kann auch der Blick durch ein Glas Rosé-Wein die Herzen verliebter Pärchen höherschlagen lassen. Besonders gut schaffen das auch die Weine des italienischen Winzerpaares Romina und Luigi Rubino. Sie bringen zum Valentinstag ein Stück italienische „amore“ und Leidenschaft ins heimische Wohnzimmer. Weine von Verliebten für Verliebte!

Das Anbaugebiet Jaddico-Giancòla nördlich von Brindisi ist der Ursprung für die Rosé-Weine der Familie Rubino. Die jahrelange Tradition und Erfahrungen in der Rosato-Produktion zeigen, dass Apulien nicht nur großartige Rotweine, sondern auch hervorragende Rosatos hervorbringen kann, die zweifellos auch bei noch frostigen Februar-Temperaturen Frühlingsgefühle entfachen.



Hier sprühen die Funken: Der Schaumwein Rosé Brut Sumaré 24 Monate, garantiert mit seiner zartrosa Farbe und einer feinen, langanhaltenden Perlage ein prickelndes Erlebnis für Verliebte. Der aus der apulischen Rebsorte Susumaniello gewonnene Schaumwein besticht mit einem von roten Beerenfrüchten geprägten Bouquet, wobei besonders Granatapfel, Himbeere und Kirsche hervorsteicht. Dem Geruchsinn entsprechend kann auch der elegante, dennoch vollmundige und ausgewogene Geschmack überzeugen, der einen langen Abgang garantiert. Der Sumaré von Rubino ist in Verbindung mit Krustentieren, Meeresfrüchten oder Fischgerichten, die passende Begleitung für einen romantischen Abend zu zweit. Für knapp 25€ findet man diesen Schaumwein online sowie im Fachhandel.

Wem die Schmetterlinge im Bauch prickelnd genug sind, findet im Rubino-Sortiment eine perfekte Alternative zum Schaumwein. Der Rosato Saturnino von Rubino wird aus der Rebsorte Negroamaro gewonnen und weist einen gut strukturierten Körper sowie eine reife Fruchtaromatik auf. Dadurch passt er wunderbar zu herzhaften Gerichten wie gefüllten Auberginen oder Tagliatelle mit Steinpilzen. Aber auch als Aperitif oder nach dem Essen kann der Saturnino überzeugen und somit problemlos einen ganzen Abend in Zweisamkeit begleiten. In der Nase findet man klare, kühle Fruchtaromaten von reifen, roten Früchten, von Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen bestätigt sich dieser Eindruck, denn auch hier findet man rote Früchte wie Johannisbeere und Himbeere wieder. Neben einer animierenden Mineralität zeigt dieser Rosato eine angenehme Säure und ist – typisch für Rubino – ganz trocken. Trotz seines schlanken, filigranen Körpers ist der Abgang lang und intensiv. Mit knapp 12€ bietet dieser Wein ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis.



Die Winzer

Mit ihrer ausgesprochenen Liebe für ihre Region Apulien zählen Romina und Luigi Rubino zu einem der engagiertesten und besten Winzerpaare der aufstrebenden Region in Süditalien. Das Ziel: Apulien mit all seinen Facetten unverkennbar zu machen, was vor allem durch hochqualitative Weine aus autochthonen Rebsorten wie dem Susumaniello gelingen soll.

Pressekontakt:

Christine Schaefer & Eva-Maria Haag | [organize communications](mailto:organizecommunications@organize.de)
Tel. +49 721 91245-148 | c.schaefer@organize.de | www.organize.de