

WEIN- EXPERTISE

SAUVIGNON BLANC SÜDTIROL DOC "LAFÓA"



ART-NR. 11351

ERZEUGER Schreckbichl

CHARAKTERISTIK Goldgelbe Farbe, sehr intensive Aromen von Holunderblüten, dunklen Johannisbeeren unterstrichen von vegetabilen und floralen Noten, am Gaumen geschmeidig mit kerniger Säurestruktur.

VERZEHREMPFEHLUNG Idealer Begleiter zur Kräuter- und Fischküche, zu würzigen Gerichten und leichtem Käse, wie Fischgratin mit Frischkäse-Kräuterkruste.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12-14°C

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

ANBAUGEBIET Südtirol (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.00 g/l, Gesamtsäure 5.59 g/l, Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank, Großes Holzfass, Barrique.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Schreckbichl, Weinstraße 8, 39057, Girlan, Italien

ABFÜLLER Kellerei Schreckbichl - Eppan - Bozen - Italia