WEIN-
EXPERTISE

GRILLO SICILIA DOC "MESSER DEL FAUNO"



ART-NR. 16441

ERZEUGER Messer del Fauno

CHARAKTERISTIK Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen: intensiver Duft nach Zitrus, Pfirsich und Frühlingsblüten, ein Hauch Exotik; am Gaumen harmonisch, mit feiner Frucht, frisch und anregend.

VERZEHREMPFEHLUNG Ein hervorragender Begleiter zu Gemüsegerichten wie Ratatouille oder Grillgemüse, auch zu Hähnchenbrust mit Olivenöl-Sabayon auf Blattspinat oder zu Spaghetti mit Lachssahnesauce.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Grillo

ANBAUGEBIET Sizilien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.34 g/l., Gesamtsäure 5.60 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Messer del Fauno, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER CSPA - Pontedera - Italia