

WEIN- EXPERTISE

LUGANA DOC "GRIWALDI"



ART-NR. 15761

ERZEUGER Griwaldi

CHARAKTERISTIK Helles, strahlendes Strohgelb mit Grünnuancen. In der Nase Duft von Steinobst und Limone. Am Gaumen fruchtbetont und lebendig, mit frischer, saftiger Säure. Frisch-fruchtiges Finale.

VERZEHREMPFEHLUNG Glänzt durch seine vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten, sowohl zu Braten aus hellem Fleisch, würzigen Suppen, oder auch einem frischen Meeresfrüchtesalat.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Trebbiano di Lugana

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 6.70 g/l., Gesamtsäure 6.00 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Cantina di Castelnuovo del Garda S.c. Agricola - Castelnuovo del Garda - Italia