

WEIN- EXPERTISE

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT "VAL DI MARE"



ART-NR. 14901

ERZEUGER Spinelli

CHARAKTERISTIK Strahlendes, helles Gelb; würzige Noten von blühender Akazie und Jasmin, einen leichten Duft von weißen Früchten, vor allem Birne, sowie von Zitrusfrüchten; am Gaumen elegant mit frischer, saftiger Säure; harmonischer Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt ganz ausgezeichnet zu Meeresfrüchten und Fisch, sowie zu milden Fleischgerichten oder herzhaften Pastagerichten, wie Focchetti mit Birnen und Parmesan-Creme.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12°C

REBSORTE(N) Pecorino

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.10 g/L, Gesamtsäure 5.90 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

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

ABFÜLLER ICQRF IT/CH/15816 - Atessa - Italia