

WEIN- EXPERTISE

PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT MESSER DEL FAUNO



ART-NR. 19071

ERZEUGER Messer del Fauno

CHARAKTERISTIK Strohgelb mit grünen Reflexen. Üppig fruchtiges Bouquet mit Aromen von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten bis hin zu floralen Düften. Die fruchtigen Noten setzen sich am Gaumen fort. Knackige Frische.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt hervorragend zu leichter Küche wie Hähnchenröllchen mit Paprikagemüse oder einem Garnelensalat, und besonders gut zu Fisch wie Steinbutt auf buntem Tomatensalat und feineren Käsesorten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8°C

REBSORTE(N) Pinot Grigio

ANBAUGEBIET Sizilien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 3.80 g/l, Gesamtsäure 5.50 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite.

AUSBAU Stahltank

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

ABFÜLLER CSPA - Pontedera - Italia