

## WEIN- EXPERTISE

# PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT MESSER DEL FAUNO



ART-NR. 19071

**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.

**SPEISEEMPFEHLUNG** 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