

WEIN- EXPERTISE

SAUVIGNON BLANC EMILIA IGT "EDIZIONE VITICOLTORE"



ART-NR. 11591

CHARAKTERISTIK Im Glas ein leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase Aromen von exotischen Früchten und Brennnessel. Am Gaumen Noten von Maracuja, Ananas und Aprikosen mit einem Hauch Zitrus.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Sauvignon Blanc passt ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten wie z.B. einem Thunfisch- Carpaccio mit Kaviar-Limetten oder auch glasig gebratenen Jakobsmuscheln.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12°C

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

ANBAUGEBIET Emilia Romagna (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 5.00 g/l, Gesamtsäure 6.65 g/l, Enthält keine Spuren von tierischen Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Im Edelstahltank.

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

ABFÜLLER Cantine Romagnoli Villò di Vigolzone Società Agricola SRL