

WEIN- EXPERTISE

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC "VAL DI FARA"



ART-NR. 17201

ERZEUGER Spinelli

CHARAKTERISTIK Helles Strohgelb mit grünem Schimmer, intensive Aromatik von Pfirsich, Aprikose sowie Limone, exotische Anklänge, volle Frucht mit frischer, saftiger Säure, Länge im Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG Ist ein toller Wein zu hellem Fleisch und Fischgerichten, zu mildem Käse und Antipasti oder zu herbstlichen Kürbis- Cantelloni.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Trebbiano

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 2.80 g/l, Gesamtsäure 5.90 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

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

ABFÜLLER Spinelli Srl - Atessa - Chieti - Italia