



Grillo Bacaro

Sicilia DOC, Cantina Cellaro

Strahlender Grillo aus Sizilien

Beschreibung:

Lange Zeit unterschätzt, findet die hochwertige Rebsorte Grillo jetzt immer mehr Fans – erst recht bei dieser Qualität zu diesem Preis.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, goldglänzende Akzente. Lebendige Fruchtnoten nach Agrumen, Pfirsich und Holunderblüten, auch einige mediterrane Kräuter sind auszumachen. Am Gaumen überzeugt die frische Aromatik, die etwas Exotik, aber auch Zitrusnoten zeigt, sehr rund und ausgewogen, mit einem vibrierenden Finale, das auch Noten von Ananas und Salbei zeigt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantina Cellaro

Ausbau: 2 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Grillo

Artikelnummer: 0608122

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grillo Bacaro

Sicilia DOC
Cantina Cellaro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grillo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren