



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.

Aromenprofil:

Helles Gelb, grünliche Reflexe. Ein ansprechendes Bouquet mit frischen Noten nach Agrumen, auch einige exotische Akzente sind auszumachen, die an Ananas und weisse Pfirsich erinnern, auch Jasminblüten. Der Gaumen zeigt sich erstaunlich dicht, feinbalanciert und aromatisch, nun auch Litschi, eine passende Frische und eine angenehme Fruchtsüsse ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; mittellanger Abgang.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantina Cellaro

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Grillo

Artikelnummer: 0608125

Einsteckkarte 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:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.