



Pinot Grigio

Friuli DOC, Cabert - Cantina di Bertiole

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein ausdrucksvolles Bouquet, das Noten nach gelber Frucht, Honig und Lindenblüten offenbart, ergänzt durch etwas Netzmelone. Sehr ausgewogen und sortentypisch am Gaumen, nun auch Pink Grapefruit und Ananas, unterlegt von einer schönen Frische, einige salzige Noten; mittellanges Finale mit Persönlichkeit.

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 Salzeibutter.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Grave del Friuli

Produzent: Cabert - Cantina di Bertiole

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 0166725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Cabert - Cantina di Bertolo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.