



Sauvignon Blanc

Friuli DOC, Cabert - Cantina di Bertiole

Beschreibung:

Aromenprofil:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Eine sehr ausgeprägt zitrische Frucht nach Grapefruit und Ananas, auch eine Spur Rhabarber und weisser Pfeffer. Sehr ausgewogenes und wiederum von Agrumen geprägtes Gaumenbild, nun auch Limetten und etwas Litschi, unterlegt von einer passenden Frische, anhaltender Abgang mit einem klaren Fruchtausdruck.

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: Cabert - Cantina di Bertiole

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1643425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Friuli DOC
Cabert - Cantina di Bertolo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
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.