



Terre di Tufi

Bianco Toscana IGT, Teruzzi & Puthod

Weisser Supertoscaner

Beschreibung:

Die Kellerei Teruzzi liegt im Herzen der Toscana, unterhalb von San Gimignano. Die Trauben für den berühmten Weisswein werden in den Hügeln rund um die Stadt angebaut. Der Terre di Tufi besteht aus einer sorgfältigen Auswahl der Traubensorten Vernaccia di San Gimignano und Trebbiano sowie einheimischen und internationalen Rebsorten.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Blumig-fruchtiges Bouquet, an weisse Blüten und Limetten erinnernd, auch eine Spur exotischer Früchte ist auszumachen. Frischer Gaumen, wiederum zitrisch geprägt, auch etwas weisser Pfeffer, insgesamt von guter Fülle, mittellanger Abgang.

Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: Teruzzi & Puthod

Ausbau: 14 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 50% Vernaccia di San Gimignano, 30% Andere Rebsorten, 20% Trebbiano

Artikelnummer: 0405622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terre di Tufi

Bianco Toscana IGT
Teruzzi & Puthod

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Vernaccia di San Gimignano, 30% Andere Rebsorten, 20% Trebbiano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren