



Greco di Tufo DOCG

Vesevo

Greco di Tufo: der grosse Stolz Kampaniens

Beschreibung:

Er ist Kampaniens grosser Weissweinstolz: der Greco di Tufo. Er wächst auf vulkanischen Böden im Hinterland des Vesuvs und vereint auf besonders fesselnde Weise mineralische Frische mit aromatischem Facettenreichtum. Kein Wunder, dass sich dieser Wein zu einem richtigen Liebling unserer Kundschaft entwickelt hat.

Aromenprofil:

Strahlendes Gelb, goldene Reflexe. Viel gelbe Frucht, Ananas und Golden Delicious, auch Agrumen und eine Spur Salbei. Von der gleichen Intensität präsentiert sich der Gaumen, wiederum gelbfruchtig geprägt, auch eine Spur Marzipan und weisser Pfeffer; die Frucht hallt lange nach im 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

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Greco di Tufo

Artikelnummer: 0442122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Greco di Tufo DOCG

Vesevo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Greco di Tufo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.