



Bianco della Piana

Bianco Ticino DOC, Cantina Pelossi

«eleganter Weisswein“

Beschreibung:

«eleganter Weisswein“

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, grünliche Nuancen. Ein Verbund von gelber Steinfrucht, Agrumen und zarten Toastingnoten in der komplexen Nase. Am Gaumen gefallen die Noten nach Williamsbirne und Mirabellen, getoastetem Weissbrot und leicht pfeffrigen Noten, abgerundet durch einen sanft umhüllenden Schmelz und einer dichten Textur; sehr lange anhaltendes, spannungsvolles Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cantina Pelossi

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 35% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

Artikelnummer: 1137120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bianco della Piana

Bianco Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 35% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.