



## 2017 Lugore

Vermentino di Sardegna DOC, Cantine Sardus Pater

Der mediterrane Trendsetter

**Beschreibung:**

Herrlich frischer Weisswein, passt ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

**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.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Sardinien

**Produzent:** Cantine Sardus Pater

**Bewertung(en):** Score 17.5/20

**Herstellung:** 5 Monate in Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

**Traubensorte(n):** 100% Vermentino

**Artikelnummer:** 0682717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lugore**

Vermentino di Sardegna DOC  
Cantine Sardus Pater

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren