



2017 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

Das Pecorino-Highlight aus den Abruzzen

Beschreibung:

Die Pecorino-Trauben für diese komplexe Weisswein-Spezialität stammen aus der Region Terre di Chieti im Hügelland der Abruzzen. Die autochthone Rebsorte bezaubert mit ihrer ausgeprägt fruchtigen Aromatik, ihrer exzellenten Frische sowie ihrer feinen Mineralität. Dieser Pecorino ist ein echtes Weisswein-Highlight Mittelitaliens – attraktives Trinkvergnügen garantiert..

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Akzente. Weisse Blüten paaren sich mit Grapefruit- und Limettennoten, auch eine Spur Feuerstein. Die Gaumenfrucht erinnert an Gravensteiner-Apfel und zitrische Noten, sehr frisch und ausgesprochen lebendig; die Aromatik bleibt intensiv weit über die Mitte hinaus, wo sich nach und nach auch mineralische Noten zeigen; anhaltendes Finale, begleitet von einem zarten Mandelduft.

Passt zu:

Wir empfehlen das Top-Angebot zu gegartem Fisch und Geflügelgerichten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Produzent:	Farnese Vini SRL
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pecorino
Artikelnummer:	0940417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP
Farnese Vini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pecorino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren