



## 2019 Vernaccia San Gimignano DOCG

Fattoria San Donato (Bio)

Aus der toskanischen Touristenhochburg

### **Beschreibung:**

Das pittoreske Städtchen San Gimignano lockt mit seinen historischen Türmen Touristen in Scharen an. Von hier stammt auch der bekannteste Weißwein der Toskana, der Vernaccia di San Gimignano. Dieser kommt aus einem kleinen biozertifizierten Familiengut. Er ist ein einwandfreier Vertreter der Rebsorte und passt hervorragend zu Geflügel und Antipasti.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, goldene Reflexe. Gelbfruchtige Nase nach Golden Delicious, Mirabellen und weissen Blüten, auch eine Spur Salbei. Ein vibrierendes Gaumenbild mit vorwiegend zitrischen Noten, auch eine feine Mineralik ist auszumachen, schliesslich eine Spur weisser Pfeffer; frisch und gradlinig, mit einer bezaubernden Verspieltheit; anhaltendes Finale.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	San Gimignano
<b>Produzent:</b>	San Donato
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vernaccia di San Gimignano
<b>Artikelnummer:</b>	0867419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vernaccia San Gimignano DOCG

Fattoria San Donato (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vernaccia di San Gimignano
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren