



2020 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

Ein überraschend komplexer Weisswein aus den Abruzzen

Beschreibung:

Unter der umsichtigen Leitung von Valentino Sciotti entsteht in der kleinen Appellation Terre di Chieti in den Abruzzen das Highlight der Gran-Sasso-Linie, der Alta Quota. Pecorino ist nicht nur ein allseits bekannter Schafskäse, sondern auch eine in den hügeligen Abruzzen beheimatete komplexe Weissweinrebsorte.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Eine beeindruckende Nase von Grapefruit, weissen Blüten und deutlich pfeffrigen Noten, auch eine Spur Litschi. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven, frischen Frucht, die hauptsächlich von Agrumen geprägt ist, auch etwas Granny Smith; aromatisch sehr intensiv bleibend bis ins lebendige, sehr ausdrucksstarke Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Produzent:	Farnese Vini SRL
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pecorino
Artikelnummer:	0940420

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:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren