



2021 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

Abruzzen-Pecorino: floral, fruchtig, frisch

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:

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine dezent exotische Nase nach frisch aufgeschnittener Ananas, Passionsfrucht und Limettensaft, auch einigen blumigen Akzenten. Weicher Auftakt, dann eine harmonisch abgestimmte Frucht, dessen Aromen der Nase sich bestätigen, auch einige geröstete Mandeln, saftig und sehr ausdrucksstark, frisches Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, 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 bis 2025
Rebsorte(n):	100% Pecorino
Artikelnummer:	0940421

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 bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren