



2023 Grillo Bacaro

Sicilia DOC, Cantina Cellaro

Angesagte Inselrebsorte mit Strahlkraft

Beschreibung:

Die weisse Rebsorte Grillo, die vorwiegend in Sizilien angebaut wird, erlebt seit einigen Jahren einen Boom in den Bars und angesagten Restaurants der süditalienischen Insel. Die duftigen und aromatischen Weine sind echte Allrounder als Aperitif sowie zu Vorspeisen aller Art. Die Cantina Cellaro keltert ihren Grillo Bacaro im Südosten Siziliens nahe dem Weinbaugebiet am Lago Arancio.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Reflexe. Ein ansprechendes Bouquet mit frischen Noten nach Agrumen, auch einige exotische Akzente sind auszumachen, die an Ananas und weisse Pfirsich erinnern, auch Jasminblüten. Der Gaumen zeigt sich erstaunlich dicht, feinbalanciert und aromatisch, nun auch Litschi, eine passende Frische und eine angenehme Fruchtsüsse ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; mittellanger Abgang.

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:	Sizilien
Produzent:	Cellaro
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Grillo
Artikelnummer:	0608123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grillo Bacaro

Sicilia DOC
Cantina Cellaro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren