



2017 Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick, Cabert

Der Wein passt perfekt zu Fischgerichten

Beschreibung:

Die eigenständige Appellation DOC Friuli Colli Orientali mit ihren privilegierten Hanglagen und das Qualitätssiegel von Mövenpick stehen für die herausragende Qualität dieses Pinot Grigio.

Degustationsnotiz:

Blassgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein fein parfümiertes Bouquet, das an Limette und reife Aprikosen erinnert, auch eine Spur Golden Delicious und etwas Zitronengras. Am Gaumen gefällt die schöne Balance zwischen zitrischen Noten, Crémigkeit und der guten Frische, nebst der schönen Fruchtaromatik auch eine Spur Thymian; ausgeglichenes Finale mit einem schönen Spiel

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:	Friaul
Subregion:	Collio & Colli Orientali
Produzent:	Cantina di Bertolo
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Pinot Grigio
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0815917075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC
Selected by Mövenpick
Cabert

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren