



Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT, Schreckbichl Colterenzio

Le «Sundowner» des Dolomites

Beschreibung:

Un vin qui met en valeur l'avantage du site du Tyrol du Sud: l'influence fraîche des Dolomites apporte acidité et fraîcheur, tandis que les vents chauds et doux de la Méditerranée apportent un plus aromatique. Un parfum floral, avec une note d'agrumes, une bouche fraîche et délicieusement juteuse, tout en ligne droite avec une belle traction au palais - le Pfefferer a tout ce qu'il faut pour accompagner le coucher de soleil d'une douce soirée d'été.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Elevage: 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc

Artikelnummer: 1295025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.