



Pinot Blanc

Jenins Graubünden AOC, Weingut Eichholz

Descrizione:

Profilo aromatico:

Al naso colpisce per gli aromi fini ed eleganti di arance maturate al sole, lime fresco e una nota di fiori di agrumi. Al palato è vivace e animatamente fresco, con un bell'equilibrio tra frutto, acidità e pienezza. La struttura succosa gli conferisce espressione e fluidità, mentre il finale armonioso è piacevolmente chiaro ed equilibrato.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Jenins

Produttore: Weingut Eichholz

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Numero articolo: 1452525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Blanc

Jenins Graubünden AOC
Weingut Eichholz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.