



## Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT, Schreckbichl Colterenzio

Il \"Sundowner\" delle Dolomiti

### **Beschreibung:**

Un vino che esalta il meglio della posizione dell'Alto Adige: la fresca influenza delle Dolomiti apporta acidità e freschezza, mentre i venti caldi e dolci del Mediterraneo aggiungono un plus aromatico. Profumo floreale, con una punta di agrumi, fresco e deliziosamente succoso al palato, tutto in linea retta con una grande trazione sul palato - il Pfefferer ha tutto ciò che serve per accompagnare il tramonto di una mite serata estiva.

### **Degustationsnotiz:**

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Schreckbichl Colterenzio

**Allevamento:** 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** da subito fino al 2027

**Varietà d'uva:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc

**Artikelnummer:** 1295023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT  
Schreckbichl Colterenzio

|                       |                                          |
|-----------------------|------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                   |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 17.5/20                            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2027                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                             |
| <b>Allevamento:</b>   | 5 Mesi in vasche d'acciaio inox          |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 12.5%                                    |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 8 e 10 gradi                 |