



2013 Lugore

Vermentino di Sardegna DOC, Cantine Sardus Pater

Bezauberndes sardinisches Juwel

Descrizione del vino:

Herrlich frischer Weisswein, passt ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Nota di degustazione:

Mittelgelb, grünliche Akzente. Eine leicht exotisch anmutende, einnehmende Nase nach gelber Pfirsich, Litschi und einem Hauch Zitronenminze. Ein frischer Auftakt, abgelöst von viel Crèmigkeit und einer festen Fruchtaromatik, nun auch Golden Delicious und einige mineralische Noten; ausgewogen und von ausgesprochener Präzision, delikates Finale.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sardegna
Produttore:	Sardus Pater
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	2 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2016
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Numero di articolo:	0682713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lugore

Vermentino di Sardegna DOC
Cantine Sardus Pater

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Maturità:	Jetzt bis 2016
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	2 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren