



Lenz Cuvée

Bianco Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta Ritterhof

Was für eine duftende Cuvée - Mamma Mia!

Beschreibung:

Besuchen Sie Ihren liebsten Wochenmarkt und kaufen Sie sich Antipasti, frischen Fisch und Gemüse und versuchen Sie doch mal ein tolles Risotto zu der Cuvée zu kochen - einfach entzückend, finden wir.

Degustationsnotiz:

Die nach Apfelblüten, Blumen und Gräsern duftende Cuvée, zeigt sich als besonders ausgewogen und elegant. Auf der Zunge weist der Italiener eine animierende Säure auf und besitzt einen äußerst lebhaften Eindruck.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tenuta Ritterhof

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 35% Chardonnay, 35% Müller-Thurgau, 30% Goldmuskateller

Artikelnummer: 1034824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lenz Cuvée

Bianco Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta Ritterhof

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	35% Chardonnay, 35% Müller-Thurgau, 30% Goldmuskateller
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.