

## Serre dei Roveri

Gavi DOCG di Gavi, Sartirano Figli

Spannender Weißwein aus den Hügeln des Piemont

### Beschreibung:

Dass man sich bei Sartirano auf die Erzeugung von Gavi versteht, stellt dieser Wein eindrucksvoll unter Beweis. In den sanften Hügeln des Piemont können die Trauben volle Fruchtreife ausbilden und eine Fülle von Aromen entwickeln. Vorschriftsgemäß aus 100 % Cortese hergestellt, hat dieser Weißwein eine tolle Balance von Apfel- und Birnennoten, harmonischer Frische sowie einer angenehm herben Aromatik.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

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

### Temperatur:

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Gavi

**Produzent:** Sartirano Figli

**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Cortese

**Artikelnummer:** 1192724



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Serre dei Roveri

Gavi DOCG di Gavi  
Sartirano Figli

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cortese
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.