



Pinot Grigio

Friuli DOC, Jermann

Winzerlegende Silvio Jermann in Hochform

Beschreibung:

Eine geballte Ladung reifer Pfirsich in der Nase, Honigmelone mit Zitrus-Touch am Gaumen. Sehr füllig, aber nicht überladen, die feine Säure orchestriert das Ganze – Silvios Grauburgunder wächst auf Top-Terroir und das schmeckt man!

Degustationsnotiz:

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: Jermann

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 1335824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Jermann

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.