



Brezza

Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Vom umbrischen Familienweingut

Beschreibung:

Ein einzigartiges Mikroklima unterstützt den Anbau weißer Rebsorten, während rote Rebsorten in den Hintergrund rücken. Entdecken Sie den Brezza und holen Sie sich die umbrische Frische ins Glas.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, goldene Akzente. Gelbe Pflaumen, Zitronenminze und blumige Düfte in der Nase. Am Gaumen ausgeglichen, nebst den zitrischen Noten auch Apfelnoten und etwas Quitte, präzise gemacht, mittellanges Finale.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Giorgio Lungarotti

Ausbau: 1 Monat imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 33% Grechetto, 33% Chardonnay, 33% Pinot Gris

Artikelnummer: 1640123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brezza

Umbria IGT
Cantine Giorgio Lungarotti

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	33% Grechetto, 33% Chardonnay, 33% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.