



Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT, Schreckbichl Colterenzio

Der „Sundowner“ aus den Dolomiten

Beschreibung:

Ein Wein, bei dem der Südtiroler Standortvorteil großartig zur Geltung kommt: Der kühle Einfluss der Dolomiten bringt Säure und Frische, während die milden Warmwindströme vom Mittelmeer für ein Plus an Aroma sorgen. Floral im Duft, mit Zitrusnote, am Gaumen frisch und herrlich saftig, ganz geradlinig mit schönem Zug am Gaumen – der Pfefferer hat alles, was man zum Sonnenuntergang an einem lauen Sommerabend braucht.

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: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Artikelnummer: 1295024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.