



## Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio-Gialdi

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Ein Verbund von gelbfruchtigen und röstartigen Noten in der Nase, Mirabellen, Golden Delicious und geröstete Haselnüsse, auch eine Spur Toastbrot. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch an Raum gewinnenden Gaumenaromatik, nun auch Stachelbeeren, Pflaumen und einige Honignoten, im passenden Zusammenspiel mit einer saftigen Frische, auch feine Vanillenoten; balancierter Abgang.

#### Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

#### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz              |
| <b>Produzent:</b>     | Brivio-Gialdi        |
| <b>Ausbau:</b>        | 7 Monate im Barrique |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.8%                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot          |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0193019              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Bianco Rovere

Ticino DOC  
Brivio-Gialdi

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                              |
| <b>Ratings:</b>       | Mondial du Merlot Gold/, Score 18/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                      |
| <b>Ausbau:</b>        | 7 Monate im Barrique                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.8%                                |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren      |