



Shamaris

Grillo Sicilia DOC, Tenuta Monte Pietroso, Cusumano

Die weiße Trendsorte aus Sizilien

Beschreibung:

Mit diesem Grillo keltert die Familie Cusumano Jahr für Jahr einen fantastischen Begleiter zu mediterraner Küche, der zudem ein überragendes Genuss-Preis-Verhältnis besitzt

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Abwechselnd florale und gelbfruchtige Duftnoten, an Golden Delicious und Orangenblüten erinnernd, auch einige mediterrane Kräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer angenehm zitrischen Frucht, Limetten und ein Hauch Grapefruit, ergänzt durch reife Ananas und etwas Salbei; eine leicht salzige Note im angenehm langen Abgang.

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: Tenuta Monte Pietroso

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Grillo

Artikelnummer: 1106724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shamaris

Grillo Sicilia DOC
Tenuta Monte Pietroso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grillo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.