



Sauvignon

Venezia Giulia IGT, Jermann

Einer der besten Friauler Sauvignons

Beschreibung:

Stachelbeere und Holunder im Duft, schwarze Johannisbeere und Mango kleiden den Mundraum aus, dazu eine feine, extrem geschliffene Säure und mineralische Noten, alles wirkt klar und harmonisch – das verdanken die Reben den kalkhaltigen Schwemmlandböden am Fluss Isonzo.

Degustationsnotiz:

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: Jermann

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1649424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon

Venezia Giulia IGT
Jermann

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.