



Gavi DOCG

Le Marne, Michele Chiarlo

Chiarlos Gavi aus Küstennähe

Beschreibung:

Die Hügellage der Weinberge, das nur wenige Kilometer entfernte Ligurische Meer und der Gebirgszug Apennin im Westen schaffen ein einzigartiges Mikroklima, das die Trauben für diesen fruchtig-frischen Gavi ideal reifen lässt.

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

Subregion: Gavi

Produzent: Michele Chiarlo

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Cortese

Artikelnummer: 1666924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG

Le Marne
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.