



## Costamolino

Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas

salzig, fließend, mild: ein Vermentino mit tollem Bouquet

**Beschreibung:**

Funkelndes strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, herrlich fruchtbetont, delikate Frische und Frucht, ein ganz klarer und angenehm trockener Wein für viele Gelegenheiten. Zart, gewisse Cremigkeit, mild und ausgewogen bis ins Finale.

**Aromenprofil:**

Funkelndes strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, herrlich fruchtbetont, delikate Frische und Frucht, ein ganz klarer und angenehm trockener Wein für viele Gelegenheiten. Zart, gewisse Cremigkeit, mild und ausgewogen bis ins Finale.

**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.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Argiolas

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Vermentino

**Artikelnummer:** 0551325

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Costamolino

Vermentino di Sardegna DOC  
Argiolas

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vermentino
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.