



Romeo & Julia

Bianco Veneto IGT, Pasqua Vigneti & Cantine

Mit Herz und Leidenschaft – nicht nur für frisch Verliebte!

Beschreibung:

Feiner Duft nach Mandeln und Zitrusfrüchten, im Mund dann saftiger Weinbergspfirsich, sehr ausgewogen und dicht, ein sattes Aromenpaket dank dem kleinen Teil Trauben, die vor der Gärung angetrocknet wurden, das bringt das Plus an Frucht und sorgt für einen intensiven Nachhall.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Pasqua Vigneti & Cantine

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 100% Garganega

Artikelnummer: 1335324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Romeo & Julia

Bianco Veneto IGT
Pasqua Vigneti & Cantine

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