



## Vernaccia San Gimignano DOCG

Fattoria San Donato (Bio)

Vernaccia in seiner schönsten Form

### **Beschreibung:**

Ein weisser Italien-Klassiker mit Charakter. Er kommt aus einem Familienweingut, das auf hochwertige Qualität und biologischen Anbau setzt.

### **Aromenprofil:**

(st) Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine zart duftende Nase nach saftigen Sommeräpfeln, Birne und Mandelblüten, schliesslich ein Hauch Zitronenminze. Am Gaumen gefällt die konzentrierte Aromatik nach gelbem Obst und Zitrusfrüchten, harmonisch aufeinander abgestimmt; insgesamt von erstaunlicher Dichte und Aromenvielfalt, anhaltend im frischen 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

**Subregion:** San Gimignano

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 D42H

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Vernaccia di San Gimignano

**Artikelnummer:** 0867423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vernaccia San Gimignano DOCG

Fattoria San Donato (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vernaccia di San Gimignano
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 D42H
<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.