



2017 Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Limetten und Zitronengras in der frischen, Rebsortentypischen Nase, auch eine Spur weisser Pfeffer. Sehr harmonisch am Gaumen, die zitrischen Noten bestätigen sich, auch eine Spur Bittermandel und exotische Litschi; saftig und elegant, frisch im 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Friaul
Subregion:	Grave del Friuli
Produzent:	Cantina di Bertiole
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	2 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Traubensorte(n):	100% Pinot Grigio
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0166717075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertolo
Cantina di Bertolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	2 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren