



2017 Vernaccia San Gimignano DOCG

Fattoria San Donato (Bio)

Der bekannteste Weißwein der Toskana

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Eine facettenreiche Nase nach Klaräpfeln, Agrumen und etwas Zitronenminze. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Frische, gepaart mit gelbfruchtigen Aromen, nun auch Sommermelone und geröstete Mandeln, sehr harmonisch und ausdrucksstark; anhaltender Finish.

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: | Toskana |
| Subregion: | San Gimignano |
| Produzent: | Fattoria San Donato |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Herstellung: | in Zementtank |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 D42H |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2021 |
| Traubensorte(n): | 100% Vernaccia di San Gimignano |
| Artikelnummer: | 0867417 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vernaccia San Gimignano DOCG

Fattoria San Donato (Bio)

| | |
|--------------------------|--|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Traubensorte(en): | 100% Vernaccia di San Gimignano |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2021 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 D42H |
| Herstellung: | in Zementtank |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |