



2017 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

Weißweinspezialität aus den Abruzzen!

Beschreibung:

Der Pecorino ist das weiße Highlight der Gran-Sasso-Linie. Die in den Hügeln der Abruzzen beheimatete Rebsorte Pecorino bezaubert durch ihre Frische und Aromatik. Durch seine schöne Mineralik ist er ein komplexer Weißwein.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Akzente. Weiße Blüten paaren sich mit Grapefruit- und Limettennoten, auch eine Spur Feuerstein. Die Gaumenfrucht erinnert an Gravensteiner-Apfel und zitrische Noten, sehr frisch und ausgesprochen lebendig; die Aromatik bleibt intensiv weit über die Mitte hinaus, wo sich nach und nach auch mineralische Noten zeigen; anhaltendes Finale, begleitet von einem zarten Mandelduft.

Passt zu:

Wir empfehlen das Top-Angebot zu gegartem Fisch und Geflügelgerichten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Produzent:	Farnese Vini SRL
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Pecorino
Artikelnummer:	0940417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP
Farnese Vini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Pecorino
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren