



2018 Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, goldene Nuancen. Ein sehr offenes, Rebsortentypisches Bouquet, das an Limetten, Stachelbeeren und gelbe Äpfel erinnert, auch ein Hauch weisser Pfeffer. Angenehm die Gaumenaromatik, die fruchtige und frische Elemente vereint, ergänzt durch eine Spur Thymian; sehr lebendig und aromatisch anhaltend, wunderbar ausgeglichener 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:	Friaul-Julisch Venetien
Subregion:	Grave del Friuli
Produzent:	Bertiole
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	2 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Artikelnummer:	0166718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertolo
Cantina di Bertolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	2 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren