



## 2018 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:

Mittelgelb, goldene Reflexe. Ein frischfruchtiges, fein abgestimmtes Bouquet nach Gravensteiner, Mandelblüten und blumigen Noten. Eine reiche und wunderbar ausbalancierte Aromatik zeigt sich am Gaumen: zart geröstete Mandeln und Zitronenzeste, mineralische Noten; insgesamt von erstaunlicher Dichte und Aromenvielfalt; balancierter 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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	San Gimignano
<b>Produzent:</b>	Fattoria San Donato
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 D42H
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Vernaccia di San Gimignano
<b>Artikelnummer:</b>	0867418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vernaccia San Gimignano DOCG

Fattoria San Donato (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Vernaccia di San Gimignano
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 007 D42H
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren