



2019 Pecorino

Offida DOCG, Velenosi (Bio)

Grazile Frische mit feiner Exotik

Beschreibung:

Dieser zitrusfruchtige Weißwein wird aus der autochthonen, weißen Rebsorte Pecorino gekeltert und zeigt sich mit ausgeprägter Frische, feiner Struktur sowie guter Länge im Geschmack. Das Lesegut stammt ausschließlich aus Weinbergen, die biologisch bewirtschaftet werden.

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe, strahlende Mitte. Ein Verbund von exotischen Früchten wie Litschi und Ananas, aber auch zitrischen Noten sowie weisse Blütendüfte in der sehr intensiven Nase. Am Gaumen zeigen sich neben den Fruchtaromen auch dezent mineralische Akzente, weisser Pfeffer und etwas Feuerstein, aber auch Sommermelone und Limetten; angenehm balanciert und ausdrucksvoll, mittellanges Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Marken
Produzent:	Velenosi
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pecorino
Artikelnummer:	1061519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pecorino

Offida DOCG
Velenosi (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pecorino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren