



## 2020 Grillo Cavallo delle Fate

Sicilia DOC, Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita

Grillo in seiner schönsten Form

### **Beschreibung:**

Eine antike Rebsorte: Diese Kreuzung von Muskateller und Catarratto formt den Wein mit konzentriertem Aroma und Komplexität. Er wird auf dem Regaleali-Hügel neben den Case Vecchie angebaut. Das Weingut versucht sich im Spiel mit unterschiedlichen Erntezeiten: Einen ersten Teil holen sie vorzeitig ein, um Frische und Mineralität zu gewinnen. Den verbleibenden Teil erst zu einem späteren Zeitpunkt, um dem Wein Struktur und Körper zu verleihen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Sizilien

**Produzent:**

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Rebsorte(n):** Grillo

**Artikelnummer:** 1067820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grillo Cavallo delle Fate**

Sicilia DOC

Tenuta Regaleali

Tasca d'Almerita

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                         |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Grillo                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 4 Monate im Stahltank           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |