



2021 Viviri

Grillo Sicilia DOC, Tenuta Rapitalà (Bio)

Sizilianische Weißweinkunst für jeden Tag

Beschreibung:

Früher wuchs die Rebsorte Grillo im ganzem italienischen Süden, heute ist sie nur noch auf Sizilien heimisch. Der Grillo von der Tenuta Rapitalà zeigt sich herlich frisch, mit fruchtigen Noten von tropischem Obst, Zitrus aber auch eine tiefergehende kräutrige Würze, die dem Wein Tiefe verleiht. Ein Sizilianer, der zu begeistern weiss!

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:	Sizilien
Produzent:	Tenuta Rapitalà
Bewertung(en):	Luca Maroni 93/100
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Grillo
Artikelnummer:	1211021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viviri

Grillo Sicilia DOC
Tenuta Rapitalà (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 93/100
Rebsorte(n):	100% Grillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren