



2022 Leone d'Almerita

Terre Siciliane IGT, Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita

der weiße sizilianische Löwe

Beschreibung:

Es ist die Summe der aromatischen Frische der weißen Traube, angebaut auf den hohen Hügeln mit bis zu 900 Höhenmetern: Größtenteils hergestellt aus Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc und Traminer- Trauben, die ihm Struktur, Aroma und Säure geben. Der Löwe, Symbol der Familiengeschichte.

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: Tasca d'Almerita
Bewertung(en): Score 18.00/20
Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 42% Catarratto, 20% Sauvignon Blanc, 17% Pinot Blanc, 13%

Traminer, 8% Moscato

Artikelnummer: 1067722



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Leone d'Almerita

Terre Siciliane IGT Tenuta Regaleali Tasca d'Almerita

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Score 18.00/20

Rebsorte(n): 42% Catarratto, 20% Sauvignon Blanc, 17%

Pinot Blanc, 13% Traminer, 8% Moscato

Trinkreife: Jetzt trinkreif Weinbau: Traditionell

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren