

## 2022 NM

Bianco Vigneti Dolomiti IGT, Nals Magreid

Der äußerst gelungene Einstieg in die Welt von Nals Margreid.



**Beschreibung:**

Der Chardonnay bevorzugt die etwas tieferen, wärmeren Lagen rund um Margreid, während der Sauvignon blanc sich eher in den höheren Lagen (ca. 350m) wohlfühlt. Als Cuvee vermählt, das Beste aus beiden Welten! Schöne Frucht und geschliffene Säure.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Nals Magreid
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1194022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **NM**

Bianco Vigneti Dolomiti IGT  
Nals Magreid

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren