

WEIN- EXPERTISE

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE "RIGATTIERI" 1,0



ART-NR. 11302

ERZEUGER Rigattieri

CHARAKTERISTIK Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, würziges Bukett von grünem Apfel und Zitrus, etwas Akazie, saftige Säure, harmonisch.

VERZEHREMPFEHLUNG Ein toller Wein zum Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchtesalat oder zu Reis- und Nudelgerichten beispielsweise in Form von Spaghetti Vongole mit Kirschtomaten und Petersilie.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Pinot Grigio

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 1.00 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 4.90 g/l, Gesamtsäure 6.00 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausgebaut im Edelstahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Cantina di Castelnuovo del Garda S.c. Agricola - Castelnuovo del Garda - Italia