

Pecorino Abruzzo DOC 2023



Weißwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Fosso Corno - Via Fosso Corno - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) - Italia - +39
045 6201154

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Rebsorte: 100% Pecorino.

Sensorische Charakteristik: Das Bukett ist fruchtig und blumig mit angenehmen und anhaltenden mineralischen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, fruchtig und mit guter Struktur.

Farbe: Leuchtendes Strohgelb.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restzucker: 4,7 g/l

Säuregehalt: 6,0 g/l

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Passt gut zu Vorspeisen, leichten Hauptgerichten, Fisch und weißem Fleisch. Auch als Aperitif ist er hervorragend geeignet.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 10 und 11°C.

Allergene: Enthält Sulfite.



Impressum:

Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.