

Grillo Sicilia DOC BIO 2023



Weißwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Villa Carumè – Contrada Carcitella - 91026 Mazara del Vallo (TP) - Italia - +39 0923 547267



Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Rebsorte: 100% Grillo.

Sensorische Charakteristik: In der Nase intensive und elegante Aromen, die an Zitrusfrüchte und Orangenblüten erinnert. Auf dem Gaumen trocken, mineralisch, umhüllend und fruchtig. Langes Finale.

Farbe: Leuchtendes Goldgelb.

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restzucker: 2,4 g/l

Säuregehalt: 5,5 g/l

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Hervorragend zu Vorspeisen, Gerichten, die auf Gemüse basieren, hellen Fleischsorten und gebratenem Fisch.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 8 und 10°C

BIO-Kontrollstelle: IT-BIO-004

Allergene: Enthält Sulfit.



©cantina24.de

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.