Grillo «Pinzeri» 2024

Produzent	Funaro
Land/Gebiet	Italien/Sizilien
Appellation	Sicilia DOC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Grillo (100%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Die rund 40-jährigen Rebstöcke aus der Lage «Salemi» gedeihen auf einem steinigen Oberboden. Darunter ist der Grund reich an organischer Substanz und weist die typische Kieselstruktur auf. Nach der Ernte wurden die Bio-Trauben bei konstanter Temperatur vergoren und vier Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe ausgebaut. In der Nase gefällt der feine Duft von weissem Pfirsich und Bergamotte. Im Gaumen präsentiert sich der Weisswein stoffig mit Schmelz und gelben Fruchtnoten. Ein perfekter Begleiter zur mediterranen Küche mit Gemüse und gebratenem Fisch oder zu Risotto mit Erbsen.