

CASA VERDE

Sauvignon Blanc / Ribolla Gialla

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Slowenien
REGION / LAGE	Goriška brda
REBSORTE (N)	Sauvignon Blanc, Rebula
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Ein Bukett mediterraner Zitrusaromen. Im Gaumen elegant, mit saftigen Aromen von Äpfeln, Honigmelonen und Vanille. Ein zart-würziger, voluminöser, fein-fruchtiger Weißwein mit salziger Mineralität und langem Finish. Herrlich animierend!
EMPFEHLUNG	Idealer Begleiter zu leichten Fischgerichten und Vorspeisen wie z. B. Forelle und Vitello Tonnato sowie zu Kartoffelsuppe.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	An der Grenze zu Italien, unweit des Spitzen-Weinanbaugebiets Friaul, liegt die Region Goriška Brda. Neben der perfekten Bodenbeschaffenheit und dem idealen Klima mit der optimalen Mischung zwischen Sonnenstunden und Niederschlagsmengen, liegt das „Geheimnis“ im respektvollen Umgang mit der Natur. Die international prämierten Weine spiegeln die Einmaligkeit dieses Territoriums wider. Ganzer Stolz der Region ist vor allem die Rebula-Traube mit dem Synonym Ribolla Gialla, die dort schon seit der Römerzeit angebaut wird.



ANALYSE	Säure	5,3 g/l	Restzucker	4,0 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	13 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
------------------------	--------	---

EAN FI.	3831002401789
---------	---------------