



2023 Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick, Cabert

Der Wein passt perfekt zu Fischgerichten

Beschreibung:

Die eigenständige Appellation DOC Friuli Colli Orientali mit ihren privilegierten Hanglagen und das Qualitätssiegel von Mövenpick stehen für die herausragende Qualität dieses Pinot Grigio.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, sanfte Goldtöne. Mirabellen und Agrumen in der elegant duftenden Nase, auch ein Hauch Kamille und Salbei. Wiederum zitrische Töne zeigen sich am Gaumen, Golden Delicious und etwas Mandarine, sanft und von schöner Dichte gleichermassen, unterlegt von einem passenden Frischekick; mittellanger Abgang mit zarten Minznoten.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Friaul-Julisch Venetien
Subregion:	Collio & Colli Orientali
Produzent:	Bertiolo
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Artikelnummer:	0815923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC
Selected by Mövenpick
Cabert

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren