



## 2023 Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT, Schreckbichl Colterenzio

Le «Sundowner» des Dolomites

### Description:

Un vin qui met en valeur l'avantage du site du Tyrol du Sud: l'influence fraîche des Dolomites apporte acidité et fraîcheur, tandis que les vents chauds et doux de la Méditerranée apportent un plus aromatique. Un parfum floral, avec une note d'agrumes, une bouche fraîche et délicieusement juteuse, tout en ligne droite avec une belle traction au palais - le Pfefferer a tout ce qu'il faut pour accompagner le coucher de soleil d'une douce soirée d'été.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Trentin-Haut Adige
<b>Producteur:</b>	Schreckbichl
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc
<b>Référence:</b>	1295023

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pfefferer Sun**

Bianco Vigneti Dolomiti IGT  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés