

EPICURO

Fiano

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	IGP Puglia
REBSORTE (N)	Fiano
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Vergärung im Edelstahltank
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Der 100-prozentige Fiano überzeugt durch lebendige Säure und sein intensives Bukett mit Aromen von orientalischen Früchten, weißer Melone, Birne und Zitrusfrüchten sowie einer dezenten floralen Säure.
EMPFEHLUNG	Perfekt als Apéritif oder zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten mediterranen Speisen sowie zur asiatischen Küche
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Epikur war ein griechischer Philosoph (341 – 271 v. Chr.), der u.a. die weltliche Sinneslust und den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre stellte. Fiano wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen der besonderen Anziehungskraft auf Bienen auch <i>Vitis apiana</i> nannten (lat. <i>Vitis</i> = Rebe, <i>Apis</i> = Biene). Die temperaturkontrollierte langsame Gärung im Edelstahltank bewahrt die frischen Fruchtaromen, die Lagerung auf der Hefe verleiht dem Wein Körper und Cremigkeit.



ANALYSE	Säure	k.A. g/l	Restzucker	k.A. g/l
----------------	-------	----------	------------	----------



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

Alkohol	12 % vol
---------	----------

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

EAN FI.	8021904359119
----------------	---------------