

EPICURO

Chardonnay - Fiano

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGT
REBSORTE (N)	Chardonnay (70%), Fiano (30%)
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Eine harmonische Cuvée der bekannten Sorte Chardonnay mit der in Süditalien heimischen Sorte Fiano. Im Geschmack überwiegen reife, gelbe Früchte, viel Schmelz und eine dezente aber animierende Säurestruktur.
EMPFEHLUNG	Zu Fisch- und hellen Fleischgerichten mit leichten Soßen. In seiner ausgewogenen Art auch solo ein Genuss!
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 rückte. Genussvoll präsentieren sich dem Namen entsprechend die „epicuro“ Weine. So auch der Chardonnay Fiano, der aus Apulien (Puglia) stammt, eine der größten Weinregionen Italiens, die im Südosten des Landes bis zum Stiefelabsatz reicht.



ANALYSE	Säure	5,4 g/l	Restzucker	9,5 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

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

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

EAN FI.	4008077284169
----------------	---------------