

EPICURO

Pinot Grigio

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Siciliane
REBSORTE (N)	Pinot Grigio
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	gekühlte Vergärung im Edelstahltank, Reifung auf der Feinhefe
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Intensive Frucht von Pfirsich und Zitrusaromen kennzeichnen den „epicuro“ Pinot Grigio. Am Gaumen sorgen eine fein schmelzende Art, harmonische Säurestruktur und saftiger Biss für viel Trinkgenuss.
EMPFEHLUNG	Als Aperitif, ideal zu Fisch – und hellen Fleischgerichten mit leichten Soßen, Weichkäsesorten. 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 Pinot Grigio, der aus dem sonnigen Sizilien stammt.



ANALYSE	Säure	5,5 g/l	Restzucker	6,2 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

Alkohol	12,5 % vol
---------	------------

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

EAN FI.	4008077283568
----------------	---------------