Wein expertise

Elio Filippino Piemont

Geschmack |

Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Mund fruchtig mit Noten von Pfirsichen und Kamille. Er schmeckt vollmundig , frisch , faszinierend und elegant. Besonders gut mit Fisch und weißem Fleisch.

Rebsorten |

Arneis (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 5,70 g/l | Restzucker: 3,50 q/l

Passt zu ...

Fisch: Gebraten, Geräuchert, Tunfisch

Gerichte: Suppe

