

Fatascià Grillo

Geschmack |

Im Glas zeigt der rassige Sizilianer ein kräftiges Gelb. Der rebsortenreine Grillo präsentiert in der Nase ein feines Bukett mit reifen gelben Früchten, die an weiße Pfirsiche, Aprikosen und etwas Banane erinnern, dazu gesellen sich dezente florale Noten. Am Gaumen Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst. Angenehm weiches Mundgefühl mit milder Säure. Der erfrischende und belebende Weißwein ist nicht nur ein exzellenter Begleiter zu mediterranen Fischgerichten und Krustentieren. Auch zu Antipasti und Pasta oder als gut gekühlter Aperitif mag er zu überzeugen.

Rebsorten |

Grillo (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,58 g/l |
Restzucker: 5,27 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Fisch: Geräuchert, Krustentiere
Gerichte: Antipasti, Vegetarische Gerichte aller Art
Pasta/Nudeln: mit Meeresfrüchten

