

Elio Filippino
Piemont

Gavi

Geschmack |

Schönes Strohgelb mit grünen Reflexen im Glas. Die Nase wird geprägt von frischen Noten von Limetten und Mirabellen. Am Gaumen zeigt sich der Piemontese angenehm fruchtig, elegant. Wunderbar zu Vorspeisen, Fischgerichten, Tintenfisch und Kartoffeln, schmeckt aber auch köstlich zu Gerichten mit weißem Fleisch mit nicht zu schweren hellen Saucen.

Rebsorten |

Cortese (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 5,25 g/l |

Restzucker: 4,50 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Tintenfisch

Fleisch: Hell/Weiß

Gemüse: Kartoffeln

