2024 Pecorino "La Tessa" Terre di Chieti IGT

Das schöne, klare Gelb mit goldenen Reflexen wirkt schon für das Auge sehr einladend. Und auch die Nase ist erfreulich duftig, etwas floral,

gelbe Früchte und zurückhaltende Kräuter. Am Gaumen hält der gut strukturierte Wein lange an, zeigt Fülle und ist rund.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Preis: 8,00 €

Ask a question about this product

Beschreibung

Manchmal finden sich in alten Weinbergen wahre Schätze. Die autochthone Rebsorte "Pecorino" ist nur einer davon. Ein unglaubliches Glück, dass es Bewahrer verschwunden geglaubter Rebsorten gibt und engagierte Winzer die auf die Suche gehen und uns dann zeigen: Totgelaubte leben länger!

Ein guter Begleiter zu Meeresfrüchten, mildem Käse, Antipasti.

Anbaugebiet: Terre di Chieti, Abruzzen, Italien

Rebsorte: Pecorino

Flaschengröße:0,75

Alkohol: 13% vol

enthält Sulfite

Nährwertangaben:

100ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 310 KJ (75 kcal)

Kohlenhydrate: 2,3g

davon Zucker: 0.3g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Zutaten

Trauben, Traubensaftkonzentrat

Konservierungsstoffe und Antioxidatien: **Metabisolfito di potassio (E 224)**

Stabilisatoren Gomma arabica (E 414)

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Erzeuger/Abfüller: Spinelli s.r.l. - Atessa -Italia