

TRAMINER AROMATICO

IGT TREVENEZIE



REBSORTE

Traminer Aromatico

DAS GEBIET

Die Weinberge befinden sich in der Friaul-Ebene entlang des Flusses Tagliamento. Der Boden der alten mesozoischen Formation ist durch Steine gekennzeichnet, die eine schnelle Entwässerung ermöglichen. Das milde Klima wird durch die Anwesenheit der Berge gewährt, die die Weinberge vor kalten Winden schützen und durch den Einfluss der Meeresbrise gemildert.

GESCHMACK

Strohgelb mit grünlichen Reflexen; Noten von Rosen und blühenden Blumen, Früchten mit weißem Fruchtfleisch und einem Hauch von Salbei. Vollmundig, gekennzeichnet durch eine ausgeprägte Schmackhaftigkeit und eine lange blumige Persistenz.

BEGLEITIDEEN

Empfohlen zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse wie Risotto mit Spargel oder Schwertfisch-Linguine mit Limettenduft.

13% vol

SERVICE-TEMPERATUR

8-10°C



LOGISTISCHE INFORMATIONEN

Karton x 6 Flaschen, 75cl
EAN Flasche 8055205250172
EAN Karton 8055205250462
Pallet 80x120 - 80 Kartonen

