W e i n - E x p e r t i s e

Doppio Passo Grillo Bio Sicilia DOC
Art.-Nr.: 12 12 91

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sizilien
JAHRGANG:	2024
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Sicilia
REBSORTE:	Grillo
WEINERZEUGUNG:	Die Grillo Trauben werden nach der Ernte in einem zweiten Schritt mit kleinen Anteilen weiterer sorgfältig ausgewählter Weißweine verfeinert.
BEURTEILUNG:	Fruchtig mit den Aromen von Aprikosen, Mango und gelben Früchten, harmonisch, abgerundet durch belebende Zitrusnoten. Ein Bukett aus reifer Honigmelone, mit einen Hauch von Stachelbeeren abgerundet durch frische Minze.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Antipasti, sowie zu Salaten
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	*Alkoholgehalt:* 12,0 % vol. *Restzucker: 8,0 g/l* *Gesamtsäure: 5,5 g/l*

Die Suche nach dem perfekten Weißwein für Doppio Passo hat sein Ende auf Sizilien gefunden. Hier dienen ausgewählte Parzellen als Herkunft für den perfekten Doppio Passo (Sommer-)Genuss. Der Doppio Passo Bio Grillo glänzt vor allem durch seinen fruchtig-frischen Auftritt mit dem Aroma von reifer Honigmelone und einem Hauch von Minze. Am Gaumen findet man intensive Noten von Aprikose und gelben Früchten gepaart mit Zitrusfrüchten. Geprägt vom sizilianischem Klima stellt der Doppio Passo Bio Grillo einen ausgewogenen, harmonischen Wein dar. Er passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel, zu Antipasti, Salaten oder Gemüse. Auch pur ein Genuss.