



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

## **Doppio Passo Grillo 0,25 l-Flasche** **Art.-Nr.: 12 17 03**



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sizilien
JAHRGANG:	2023
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:	Besticht durch Aromen von gelben Früchten und Zitrusnoten, einer ausgesprochenen milden Frische, wenig Säure und intensiver Geschmacksdichte.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel, zu Antipasti, Salaten oder Gemüse
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 9,0 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,8 g/l</i>

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 junge Wein aus reifen Grillo-Trauben wird mit kleinen Anteilen weiterer sorgfältig ausgewählter Weißweine verfeinert. Doppio Passo Grillo besticht durch eine ausgewogene Frucht, gepaart mit dem richtigen Maß an Frische, wenig Säure und einem fruchtig-feinen Abgang. Er passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel, zu Antipasti, Salaten oder Gemüse. Auch pur ein Genuss.