

La Pùra - Grillo DOC

Eine breite und komplexe Auswahl an frischen Zitrusdüften und mediterranem Flair.



Trauben : Grillo

Klassifizierung : DOC Sizilien

Jahrgang : 2022

Bodenart : mittlere, tendenziell sandige Beschaffenheit

Alkoholgehalt : 13,00 % Vol.

Kombinationen : LA PÙRA ist ein sehr vielseitiger Wein, er passt gut zu Vorspeisen mit Fisch und Schalentieren, ersten Gängen mit Fisch- und Gemüsegewürzen, Hauptgerichten mit Fisch und Schalentieren, nicht allzu schmackhaften Wurstwaren, weißem Fleisch und einigen orientalischen Gerichten.
Serviertemperatur : 9-12 °C

LÒDE Grillo DOC

! Grillo mit großem Genuss, frisch und fruchtig, weckt Empfindungen von Trauben, Pfirsich, Zeder, mit der tropischen Note von Ananas.



Trauben : Grillo

Klassifizierung : DOC Sizilien

Jahrgang : 2022

Bodenart : mittlere, tendenziell sandige Beschaffenheit

Alkoholgehalt : 12,60 % Vol.

Paarungen : LÒDE Grillo ist ein frischer und fruchtiger Wein, der sich hervorragend im Glas trinken lässt und zu Fischgerichten, rohen Meeresfrüchten und weißem Fleisch passt.
Serviertemperatur : 10-12 °C

Hègadis - Zibibbo IGP

Trockener Zibibbo mit intensivem Aroma, vollem Geschmack, großer Tiefe und Ausgewogenheit



Trauben : Zibibbo

Klassifizierung : IGP sizilianische Gebiete

Jahrgang : 2022

Bodenart : mittlere, tendenziell sandige Beschaffenheit

Alkoholgehalt : 13,50 % Vol.

Paarungen : HÈGADIS ist ein trockener, aromatischer Tafelwein, der im Glas als Aperitif auf der Basis von frischem Käse und Honig getrunken werden kann und sich ideal zu gemischten frittierten Gerichten, mediterranen ersten Gängen auf der Basis von Fisch und Schalentieren sowie würzigen und schmackhaften Beilagen eignet.
Serviertemperatur : 10-12 °C

Alle Weine haben eine Langlebigkeit von 2 Jahren