



Cod. 487

SÜDT. RIESLING DOC ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

Cartoni da | Kartone mit | Cartons with: 6 bottiglie | Flaschen | bottles

Cod. 424

SÜDT. RULÄNDER/PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

Cartoni da | Kartone mit | Cartons with: 6 bottiglie | Flaschen | bottles

Cod. 490

SÜDT. CHARDONNAY DOC ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

Cartoni da | Kartone mit | Cartons with: 6 bottiglie | Flaschen | bottles

SÜDT. RIESLING DOC ALTO ADIGE

Colore: colore paglia con sfumatura verde
Profumo: un tocco elegante di frutta alla pesca e albicocca
Sapore: brioso e secco, di media corposità
Abbinamenti: aperitivo, con astice, cocktail di gamberi, zuppa di pesce e di carne
Gradazione: 12,5 %
Temp. di serv.: 10 - 12 °C

Farbe: strohgelb mit grünlichem Schimmer
Bukett: elegante Fruchtnoten nach Pfirsich und Aprikose
Geschmack: lebhaft trocken, mittelkräftiger Körper
Empfehlung: Aperitif, zu Hummer, Krabbencocktail, Fisch- und Fleischsuppe
Gradation: 12,5 %
Trinktemp.: 10 - 12 °C

Colour: straw-colored with green glimmer
Bouquet: an elegant touch of fruit according to peach and apricot
Flavour: vivid and dry, medium bodied
Advice: aperitif, with lobster, prawn cocktail, fish and meat soup
Gradation: 12,5 %
Serving temp.: 10 - 12 °C

SÜDT. RULÄNDER/PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC

Colore: giallo chiaro con sfumatura verde
Profumo: aroma denso, floreale, fruttato e delicatamente speziato
Sapore: di corpo pieno ed elegante, equilibrata acidità
Abbinamenti: terrine, pesce, pollame e piatti a base di funghi
Gradazione: 13 %
Temp. di serv.: 11 - 13 °C

Farbe: hellgelb mit grünlichem Schimmer
Bukett: dichtes Aroma, blumig, fruchtig und feine Gewürze
Geschmack: voll und elegant, ausgewogenes Säurespiel
Empfehlung: Terrine, Fisch, Geflügel und Pilzgerichte
Gradation: 13 %
Trinktemp.: 11 - 13 °C

Colour: pale yellow with green glimmer
Bouquet: full aroma, with a fine bouquet, fruity and delicate spices
Flavour: full and elegant, balanced acidity
Advice: tureen, fish, poultry and mushrooms dishes
Gradation: 13 %
Serving temp.: 11 - 13 °C

SÜDT. CHARDONNAY DOC ALTO ADIGE

Colore: giallo delicato con sfumatura verde
Profumo: intenso e persistente, ricorda la mela matura e i frutti esotici come la banana, il melone e l'ananas
Sapore: secco, intenso, di media corposità
Abbinamenti: antipasti caldi e freddi di carne, pesce bianco, crostacei, frutti di mare
Gradazione: 12,5 %
Temp. di serv.: 10 - 12 °C

Farbe: zartes Gelb mit grünlichem Schimmer
Bukett: breites, fruchtiges Duft-Spektrum, erinnert an reife Äpfel, sowie an exotische Früchte wie Banane, Melone, Ananas
Geschmack: erfrischend, spritzig mit ausgewogener Fülle
Empfehlung: kalte und warme Vorspeisen Fisch, weißem Fleisch, Krustentiere, Meeresfrüchte
Gradation: 12,5 % **Trinktemp.:** 10 - 12 °C

Colour: fine yellow with green glimmer
Bouquet: broad and fruity spectrum, tasting of ripe apples, as well as exotic fruits such as banana, melon, pineapple
Flavour: refreshing, crisp, with well-balanced fullness
Advice: cold and warm entree fish, white meat, crustacean, seafood
Gradation: 12,5 %
Serving temp.: 10 - 12 °C