



Cod. 421

SÜDT. MERLOT - LAGREIN DOC ALTO ADIGE GAIOLO

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

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

Cod. 423

CUVEE WEISS IGT BIANCO GAIOLO – WEISSBURGUNDER/PINOT BIANCO, RIESLING, SAUVIGNON

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

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

SÜDT. MERLOT- LAGREIN DOC ALTO ADIGE GAIOLO

Colore: rosso rubino scuro con sfumatura viola
Profumo: fresco, fruttato di frutti di bosco, barbabietola e un tocco di liquirizia
Sapore: intenso, fruttato con tannino elegante, sapore persistente
Abbinamenti: Grigliata, piatti di carne e formaggio
Gradazione: 13 %
Temp. di serv.: 18 - 20 °C

Farbe: dunkel Rubinrot mit violetter Schimmer
Bukett: frisch, fruchtig nach Waldfrüchten, Rote Bete und einen Hauch an Lakritze
Geschmack: kräftig, fruchtig mit eleganten Tanninen, anhaltender Geschmack
Empfehlung: Gegrilltem, Fleischgerichte und Käse
Gradation: 13 %
Trinktemp.: 18 - 20 °C

Colour: dark ruby-red with violet glimmer
Bouquet: fresh, fruity according to wild strawberry, beetroot and a touch of liquorices
Flavour: strong, fruity with elegant tannin, persistent flavour
Advice: barbecue, meat dishes and cheese
Gradation: 13 %
Serving temp.: 18 - 20 °C

CUVEE WEISS IGT BIANCO GAIOLO – WEISSBURGUNDER/PINOT BIANCO, RIESLING, SAUVIGNON

Colore: colore paglia con sfumatura verde
Profumo: di frutti esotici maturi, mela e citronella
Sapore: asciutto e forte con carattere delicatamente speziato e acidità piacevole
Abbinamenti: Terrina, piatti a base di funghi e asparagi, pollame e risotto
Gradazione: 13 %
Temp. di serv.: 10 - 12 °C

Farbe: strohgelb mit grünlichem Schimmer
Bukett: nach reifen exotischen Früchten, Apfel und Zitronengras
Geschmack: trocken und kräftig mit feinem würzigem Charakter und angenehmer Säure
Empfehlung: Terrine, Pilz- und Spargelgerichte, Geflügel und Risotto
Gradation: 13 %
Trinktemp.: 10 - 12 °C

Colour: straw colour with green glimmer
Bouquet: according to mature exotic fruits, apple and lemon grass
Flavour: dry and strong with delicate spicy character and pleasant acidity
Advice: tureen, mushrooms and asparagus dishes, poultry and risotto
Gradation: 13 %
Serving temp.: 10 - 12 °C



Cantina storica | Historischer Faßkeller | Historic cellar