



Cod. 453

## SÜDT. SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

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

Cod. 484

## SÜDT. GEWÜRZTRAMINER DOC ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

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

### SÜDT. SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE

**Colore:** giallo chiaro con sfumatura verde  
**Profumo:** aromatico, fruttato di frutti citrici e fiori di sambuco  
**Sapore:** bouquet aromatico, morbido ed elegante  
**Abbinamenti:** aperitivo, con piatti di asparagi, pesce e crostacei, pollame  
**Gradazione:** 13 %  
**Temp. di serv.:** 10 - 12 °C

**Farbe:** hellgelb mit grünlichem Schimmer  
**Bukett:** aromatisch, fruchtig nach Zitrusfrüchten und Holunderblüten  
**Geschmack:** aromatisch, hat eine kräftige, gut in die Frucht eingebundene Säure  
**Empfehlung:** Aperitif, zu Spargelgerichte, Fisch und Krustentiere, Geflügel  
**Gradation:** 13 %  
**Trinktemp.:** 10 - 12 °C

**Colour:** pale yellow with a green glimmer  
**Bouquet:** aromatic, fruity of citrus fruit and elderflower  
**Flavour:** aromatic, soft and elegant  
**Advice:** aperitif, with asparagus dishes, fish and crustacean, poultry  
**Gradation:** 13 %  
**Serving temp.:** 10 - 12 °C

### SÜDT. GEWÜRZTRAMINER DOC ALTO ADIGE

**Colore:** colore paglia con sfumatura dorata-verde  
**Profumo:** intensamente aromatico, a melone, violetta e rose  
**Sapore:** forte e secco con carattere delicatamente aromatico e accentuato  
**Abbinamenti:** aperitivo, salumi e formaggi, terrine e pesce alla griglia  
**Gradazione:** 13 %  
**Temp. di serv.:** 11 - 13 °C

**Farbe:** strohgelb mit gold-grünlichem Schimmer  
**Bukett:** würzig intensiv, nach Melone, Veilchen und Rosen  
**Geschmack:** kräftig und trocken mit fein würzigem, ausgeprägten Charakter  
**Empfehlung:** Aperitif, Wurst- und Käsewaren, Terrinen und gegrillten Fisch  
**Gradation:** 13 %  
**Trinktemp.:** 11 - 13 °C

**Colour:** straw-colored with golden green glimmer  
**Bouquet:** intensive spicy, according to melon, violets and roses  
**Flavour:** strong and dry with delicate spicy and floors character  
**Advice:** aperitif, sausages and cheeses, tureen and grilled fish  
**Gradation:** 13 %  
**Serving temp.:** 11 - 13 °C

