

Le Terre dell'Abate Pecorino d'Abruzzo DOC

Vollmundig - harmonisch - präsent



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Zaccagnini

Jahrgang

2024

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

13%

Kulinarik

Grilliertem Meerfisch, Moussaka,
Canelloni mit Hackfleisch- oder
Ricottafüllung, rezentem Käse

Rebsorte

Pecorino Bianco

Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

8 - 10°C

Artikelnummer

23232724

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Das facettenreiche Weinspektrum des Südens hängt mit den unterschiedlichen Terroir, den verschiedenen Mikroklimata und den autochthonen Rebsorten zusammen. Die Weine sind wie die Landschaft, wild und oftmals robust. Karaffieren in der Jugend verleiht ihnen häufig eine unerwartete Stoffigkeit.

Grilliertem Meerfisch, Moussaka, Canelloni mit Hackfleisch- oder Ricottafüllung, rezentem Käse

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Sattes Dunkelrot mit schwarzem Kern, markante Violetreflexe.

Aromatik

Körper

Körper: Sehr langer, weicher Auftakt, rustikale, junge Gerbstoffe, gut verwobene, feine Säure, präsenzte Aromatik im Gaumen, die auch im Abgang dominant ist, schöne Fruchtsüsse.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Feiner Ausdruck der Rebsorte mit samtiger Textur.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch