

Resilience Grillo Sicilia DOC

Dichtes Bukett - sortentypisch - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Grillo

Produzent

Colomba Bianca

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

10 - 12°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

21253524

Kulinarik

Vitello tonnato, Wiener Schmitzel,
Poulet, sämigen Suppen, von der Fisch-
bis zur Kartoffelsuppe, Fischgerichten

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

RESILIENCE: Der Name sagt viel über diese Line aus. Zum einen verweist er auf das Überwinden einer Krise nach einem schweren Erdbeben in den 1960er-Jahren. Andererseits steht er für die Widerstandsfähigkeit der Reben. Für die Resilience-Weine werden autochtone Rebsorten ausgebaut. Die Auswahl umfasst Grillo, Insolia und Lucido bei den Weissweinen. Bei den Rotweinen brilliert der Nero d'Avola und wird von der etwas weniger bekannten Sorte Perricone ergänzt. Die Single Crues sind DOC-klassifiziert.

Vitello tonnato, Wiener Schmitzel, Poulet, sämigen Suppen, von der Fisch- bis zur Kartoffelsuppe, Fischgerichten

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Glanzhelles Zitronengelb, schillernde hellgraue Reflexe.

Aromatik

Aromatik: Tropisches Bukett, reife weisse Pfirsiche, zitrisch, feiner Duft von weissen Blüten, Note nach Eisbonbons, dezent erdig, nasser Waldboden und Walddrebe.

Körper

Körper: Herzhafter, lebendiger Antrunk, mittelkräftiger Körper, cremige Textur im Gaumen, dichte, süss wirkende Aromatik, lebendige, frische Säure.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Herrlich frisch mit einem endlosen grosser Harmonie.



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