

# Resilience Grillo Sicilia DOC

Dichtes Bukett - sortentypisch - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Herkunft</b> Italien	<b>Rebsorte</b> Grillo
<b>Produzent</b> Colomba Bianca	<b>Verschlusstyp</b> Kunststoffstopfen
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b> ab 2026
<b>Flaschengrösse</b> 75 cl	<b>Trinktemperatur</b> 10 - 12°C
<b>Alkoholgehalt</b> 12.5%	<b>Artikelnummer</b> 21253725
<b>Kulinarik</b> Vitello tonnato, Wiener Schnitzel, Poulet, sämige Suppen, Fischgerichte	<b>Ausbau</b> Inox

## ÜBER DEN WEIN

Grillo, die typisch sizilianische Weissweintraupe. Die kargen Böden lassen ausdrucksvolle Weine entstehen. Trotz der südlichen Lage sind die Weissweine unglaublich strukturiert. Die Eleganz und das Aromareichtum verdanken sie der Höhenlage. So wurzeln die Reben an den Hängen des Berglandes auf über 600 m ü.M.

Vitello tonnato, Wiener Schnitzel, Poulet, sämige Suppen, Fischgerichte

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Klares, leuchtendes Zitronengelb.

### Aromatik

Mittlere bis ausgeprägte Intensität mit Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit), Aprikose, Pfirsich, Muskattrauben sowie weissen Rosen und Jasminblüten.

### Körper

Trocken mit frischer Säure und mittlerem Körper. Am Gaumen zeigen sich erneut Zitrusnoten wie Grapefruit, ergänzt durch Aprikose, Muskattrauben sowie florale Nuancen von weissen Rosen und Jasminblüten. Der Abgang ist mittellang, frisch und aromatisch.

### Gesamteindruck

Ein aromatischer, frischer und sortentypischer Grillo mit klarer Stilistik.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)