MATA Falanghina Spumante Extra Brut Metodo Classcio

Artikelnr.:313722

Kellerei: Villa Matilde

Qualität: k.A.

Anbaugebiet: Kampanien; San Castrese, Sessa Aurunca

Jahrgang: -

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,5 %

Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: 100 % Falanghina

Farbe: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, einer feinen, eleganten und anhaltenden Perlage.

Duft: Mit zarten Aromen von reifen Früchten, die mit einem Hauch von Hefe und Brotkruste verflochten sind.

Geschmack: Der Geschmack ist frisch, elegant und harmonisch, mit einem sauren Abgang und intensiven fruchtigen Noten kombiniert mit angenehmen Mandelempfindungen.

Serviervorschlag: Ideal als Aperitif, passt perfekt zu Suppen und Risottos, zur mediterranen Fischküche oder als Beilage zu Büffelmozzarella, Gemüse, Hülsenfrüchten und weißem Fleisch.

Temperatur: 6 - 8 °C

Ausbau: auf der Flasche

Gesamtsäure: k.A.

Restzucker: k.A.

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: FL

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8030213004467

EAN Karton: 8030213005556

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 88

Kartons pro Lage: 11

Lagen pro Palette: 8

Bewertungen

James Suckling:
91 Punkte