

PUNTA SAN MICHELE – D.O.P. Vermentino di Sardegna

<u>JAHRGANG:</u>	2020
<u>REBSORTE:</u>	Vermentino 100%
<u>ERNTZEIT:</u>	Erste Woche im September
<u>MENGE:</u>	0,75 l
<u>ALKOHOLGEHALT:</u>	12 % enthält Sulfite
<u>URSPRUNGSLAND:</u>	ITALIEN – SARDINIEN
<u>SERVIERTEMPERATUR:</u>	12 Grad
<u>FARBE:</u>	frisches helles Gelb, ungefiltert
<u>PRODUZIERTE MENGE:</u>	1400 Flaschen

GESCHMACK: Dieser Vermentino ist trocken und entschieden im Geschmack. Man schmeckt sofort die Mineralität, die man aufgrund des Herkunftsortes (100 m vom Meer entfernt) in der Nase spürt. Vollmundig, vibrierend auf der Zunge, fast wie ein Stromschlag mit einem langen Abgang. Aromen von Feuerstein, Früchten und weißen Blüten runden den Geschmack ab.

Bei diesem Wein ist alles fachmännisch aufeinander abgestimmt. Es ist ein Wein, der eine schöne Struktur hat und auch mit besonderen Gerichten kombiniert werden kann.

ABFÜLLER: Azienda Agricola Arriali di Paolo Pitzolu,
Loc. S`Arriali SNC
09016 Iglesias (SU)