



## Pinot Grigio Friuli, DOC, Antonutti

Antonutti

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	weiß
<b>Ausbauart</b>	Stahltank
<b>Boden</b>	Schwemmlandboden
<b>Passt zu</b>	hellem Fleisch, Pasta, Meeresfrüchten, Salat, Risotto
<b>Qualität</b>	DOC
<b>Rebsorte(n)</b>	Pinot Grigio
<b>Restzucker</b>	4,2 g / Liter
<b>Säure</b>	6,9 g / Liter
<b>Verschlussart</b>	Kunststoffkorken
<b>Weintyp</b>	Weißwein
<b>genießen bis</b>	2026
<b>optimale Trinktemperatur</b>	10-12 °C
<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Region</b>	Friaul
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	13,0 % vol
<b>Hersteller / Abfüller</b>	E. Antonutti Snc, a Via D'Antoni 21, IT-33037 Colloredo di Prato (UD)
<b>Produktnummer</b>	1002123023

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20