

SOAVE

DOC



Linie Selezione



REBSORTEN	Garganega und Trebbiano
ANBAUGEBIET	Venetien (Verona)
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SERVIERTEMPERATUR	Bei 8 °C servieren.
EMPFOHLENES GLAS	Tulpenförmiges Glas
FLASCHENINHALT	0,75 l
FLASCHEN PRO KARTON	6
KARTON PRO LAGE	25
LAGEN PRO PALETTE	5
AUGE / GESCHMACK	Hergestellt aus den Rebsorten Garganega und Trebbiano, die auf den Hügeln der Provinz Verona angebaut werden. Strohgelbe Farbe. Weiniger Duft, trockener und harmonischer Geschmack.
EMPFEHLUNG	Besonders empfehlenswert zu Pasta-Gerichten, Vorspeisen und Fischgerichten.