

Az. Ceretto Langhe Arneis Blange 0,75L

REGION

Piemont

CHARAKTERISIERUNG

Ein frischer und aromatischer Arneis mit Noten von Birnen, Äpfeln und einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen weich und rund mit einer feinen Säure.

SERVIEREMPFEHLUNG

Passt zu Fischgerichten und Gemüsegratins.

SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C

Verschluss

Korken

[Zum Produkt](#)

Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Säuregehalt	5,2 g/l
Zuckergehalt	3,5 g/l

Zusätzliche Informationen

Die vom Aussterben bedrohte autochtone Rebsorte Arneis wird ausschließlich im Piemont angebaut. Die dezente Kohlensäure ist charakteristisch für den Arneis „Blangè“.

Inverkehrbringer: Ceretto Az. Vit. S.r.l., Località San Cassiano, 34, 12051 Alba (CN), Italien