

# Vini bianchi

Cucina  
Italiana  
Trattoria  
Promis'



## *Quartz 200t, Sauvignon DOC, Jerlan, Südtirol*

*Glänzend strohgelbe Farbe, feinfruchtiges, sortentypisches Aroma mit dem Duft von Südfrüchten.*



## *Lunare 2006, Gewürztraminer DOC, Jerlan, Südtirol*

*Ein Bouquet aus Rosen und Lychees, intensiv aromatisch, einen unvergesslichen, unendlichen, trockenen Abgang.*



## *Jerlaner Klassisch, DOC, Jerlan, Südtirol*

*Aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc Trauben. Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter, Lagerung und Reife auf der Feinhefe für 6 Monate zu 70% im Edelstahlbehälter und zu 30% im großen Holzfass. Farbe: hellgelb, mit grünlichen Reflexen. Im Mund kräftig und harmonisch, sehr nachhaltig.*



## *Winkl 2008, Sauvignon DOC, Jerlan, Südtirol*

*Leuchtende, hellgelbe Farbe, mit grünlichem Schimmer, feines Aroma nach reifen Südfrüchten, Holunderblüten. Ausgewogen, mittelkräftiger Geschmack, das von einer frischen Säure belebt wird.*



## *Sauvignon Blanc, Magnas, Friuli*

*Sehr hochwertiger Weißwein, eine helle Farbe mit grünlichen Nuancen und ein sortentypisches Bukett, Harmonisch, würzig, duftet er nach Holunder, Tomatenblättern, Salbei, Minze und grünen Paprikaschoten. Im Geschmack trocken und geschmeidig.*



## *Pinot Grigio, Sanct Valentin San Michele Appiano*

*Sehr zarter, sehr mineralischer Duft, der auch am Gaumen mehr auf Feuerstein und weniger auf die typischen Fruchtbestandteile setzt. Sehr frischer, saftiger Pinot Grigio, im Abgang zeigt, er dass über eine Klasse verfügt dass sich auch von einem kräftigeren Gericht nicht überwältigen lässt.*