



ANDREAS MAZZEI

GRILLO DOP – L'AMANTE

Grillo ist sicher einer der Protagonisten unter den sizilianischen Weißweinen, er überzeugt durch seinen langanhaltenden Abgang sowie durch seine Eleganz. Der Wein verzaubert wie eine Liebhaberin (übersetzt L'AMANTE) durch seine einzigartigen Düfte und seinem ausdrucksvollen Geschmack. Ein Wein mit kräftigem und reichhaltigem Charakter.

Rebsorte: Grillo 100%

Alk. Vol. %: 13,5

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 5,0

Säuregehalt g/l: 6,3

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen in der Provinz Trapani

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Kurze Maische der Schalen auf dem Most, dann Gärung inahltanks bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: Nach der Gärung lagert der Wein bis zur Abfüllung inahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: Ausgeprägte Noten nach Tropenfrüchten, Pfirsich und Ananas

Geschmack: Weich, strukturiert und elegant

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Suppen, gegrilltem Fisch und hellem Fleisch.

Serviertemperatur 8 °C



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121



ANDREAS MAZZEI

TECHNICAL INFORMATION / PALLETIZING



Größe 750ml:

Artikel-Nr. V04005A

GTIN-13 Flasche 8017868004714

GTIN-13 Karton 8017868005902

Verschluss Korken

Flaschen/Karton 6 Flaschen

Palettengröße 80x120cm

Kartons/Lage 17

Kartons/Palette 102

Kg/Karton 8,4

Kg/Palette 884

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026