



<b>Anbaugebiet</b>	Friuli / Friaul
<b>Produzent</b>	Azienda Agricola Eddi Luisa
<b>Traubensorte</b>	Tocai Friulano
<b>Farbe</b>	Stroh- bis hellgold und zitronenfarbig
<b>Geschmacksrichtung</b>	Trockener, warmer, voller und weiniger Geschmack mit leicht aromatischem Nachgeschmack nach Koriander.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	1 – 3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	10 – 12° C
<b>Merkmale</b>	Bekannter Wein mit einer sehr alten Tradition im Friaul. Bis 2007 wurde er Tocai Friulano genannt. Er weist einen zarten Hauch nach Korianderspuren auf und ebenso einen leichten Mandelgeschmack. Er ist wenig und fruchtig. Ein trockener Wein mit Rasse.
<b>Weintipp</b>	Passt gut zu Meeresfrüchten, besonders zu Austern und Fisch jeglicher Art. Geeignet auch zu Eierspeisen, Suppen- und Käsegerichten wie Raclette, Fondue oder Weichkäse.



**Friulano del Friuli  
Isonzo DOC "Luisa"**

Denominazione di Origine  
Controllata

*Friulano Luisa*