

Acinatium Recioto di Soave DOCG



Artikelnr.:AS0421

Kellerei: Suavia

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Veneto; Fittà in der Soave-Region, Einzellage Monte Foscarinetto

Jahrgang: 2021

Inhalt: 375 ml

Alc.: 13,5 %

SUAVIA

Artikelgruppe: Süßwein

Rebsorte: 100 % Garganega

Farbe: Tiefes Gelb mit schillernden goldenen Reflexen.

Duft: Reichhaltiger Duft nach in Sirup eingelegten Früchten, Honig, Bisquit, Birne, Feigen und Aprikosen, mit dem frischem Bouquet kandierter Zitrusfrüchte und einem Hauch von Vanille.

Geschmack: Am Gaumen lieblich, samtig, harmonisch und körperreich mit sanfter Holznote; Birnen, Datteln, Honig und gelbe Früchte, eine perfekte Balance zwischen Frucht, Mineralität und Säure.

Serviervorschlag: Herausragend als Meditationswein, sublim passt er als Begleiter zu Edelpilzen, reifem oder würzigem Käse, zu Gänseleberpastete und allen Speisen, die seine weichen Charakter zur Geltung bringen; ideal auch zu trockenem Kleingebäck.

Temperatur: 14 - 15 °C

Gesamtsäure: k.A.

Ausbau: Barrique

Restzucker: k.A.

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8026766007703

EAN Karton: 8026766009905

Verschlussart:

Schraubverschluss

Kartons pro Palette: 80

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 8