

Soave Classico Monte Carbonare DOC



Artikelnr.: MCS0222

Kellerei: Suavia

Qualität: DOC

Anbaugebiet: Veneto; Fittà in der Gemeinde Soave

Jahrgang: 2022

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,5 %

SUAVIA

Artikelgruppe: Weißwein

Rebsorte: 100 % Garganega

Farbe: Strohgelb von auffallender Intensität mit schimmernden grünen Reflexen.

Duft: Ein ganz zartes, aber klares Bouquet mit reichhaltigen Noten von frischem Heu, Aprikose und gerösteten Mandeln; einzigartiges mineralisches Dufterlebnis.

Geschmack: Angenehm frisch, erst in seinem Abgang fasziniert er mit einem ganzen Strauß an Aromen; zu Aprikosen, exotischen Früchten wie Mango und Ananas gesellen sich Mandeln und eine würzige Honignote, die den langen Abgang rassig ausklingen lässt.

Serviervorschlag: Ideal zu sämtlichen Fischgerichten, weil dieser Wein das Fischfleisch [respektiert] und dessen Salzgehalt sowie kernige Zartheit zu interpretieren versteht; auch hervorragend zu Gemüse- oder Trüffelrisotto sowie zu Kuhmilchkäse mittlerer Reife.

Temperatur: 11 - 13 °C

Ausbau: Edelstahl

Gesamtsäure: k.A.

Restzucker: k.A.

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: FL

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8026766002203

EAN Karton: 8026766005501

Verschlussart:

Schraubverschluss

Kartons pro Palette: 60

Kartons pro Lage: 12

Lagen pro Palette: 5