

Angelo bianco del Veneto



Jahrgang:	2019
Herkunft:	Veneto, Italien
Produzent:	Badaracco SA
Traubensorten:	Sauvignon blanc Chardonnay
Vinifikation:	Stahltank
Farbe:	Zitronengelb mit goldenen Reflexen.
Aroma:	Im Gaumen fruchtig, erfrischend mit Bouquet nach tropischen Früchten, Grapefruit und Pfirsich.
Charakter:	Fruchtig, vollmundig mit einem Touch Lieblichkeit.
Passt zu:	Apéritif, Vorspeisen, Gemüse und Flammkuchen.
Ausschanktemp:	08-10°C
Lagerfähigkeit:	bis 2020
Making Of:	Die Sauvignon Blanc und Chardonnay Trauben reifen durch ein besonderes Verfahren, dem DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock und bei Erreichung des idealen Vollreifegrades werden Traubenstiele gequetscht, womit die Saftbahnen unterbrochen werden. Dadurch trocknen die Trauben am Stock an und verlieren ca. 20% ihres Gewichtes während 20 Tagen. Erst dann werden die Trauben gelesen und nach der Softpressung mit weniger als ein Bar Druck gären sie bei kontrollierter Temperatur von 13-14 C°. Der Wein reift auf seinen edlen Hefen im Stahltank für 5 Monaten bevor er Ende Februar abgefüllt wird.

75 cl

Fr. 15.00 inkl. MwSt.