



Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegriani

Ein Traum für warme Sommerabende

Beschreibung:

Weine aus Soave sind in der letzten Zeit etwas in Vergessenheit geraten, was besonders schade ist, denn es sind wahre Entdeckungen zu unschlagbaren Preisen. Der Soave von Allegriani ist ein fruchtbetonter, lebendiger, konzentrierter Weisswein, der bei aller Substanz seine Leichtigkeit bewahrt. Ein echter Sommerwein, der Grilliertes und Meeresfrüchte vorzüglich begleitet.

Aromenprofil:

Helles Gelb, goldene Reflexe. Ein traumhaftes Bouquet, das Noten von Agrumen und gelber Steinfrucht offenbart, sehr intensiv und ausdrucksstark, auch etwas weißer Pfeffer dahinter. Am Gaumen sehr tänzerisch und fruchtintensiv, unterlegt von einer passenden Frische, trotz seiner Intensität sehr elegant bleibend; vibrierendes Finale mit viel Persönlichkeit.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Soave

Produzent: Allegriani

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Garganega, Chardonnay

Artikelnummer: 1078624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Garganega, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.