



Nemorino

Bianco Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Vom Trebbiano die Frucht, vom Sémillon die Fülle

Beschreibung:

Das Weingut Giusti & Zana befindet sich in der Nähe von Pisa und ist nicht weit von der Mittelmeerküste entfernt. Die Weinberge liegen auf einem sanften Hügel mit Schwemmlandboden, der reich an Kies, Sand und Fossilien ist. Zu gleichen Teil ist dieser aromatische und füllige Weisswein aus den Rebsorten Trebbiano Toscano und Sémillon zusammengesetzt. Eine besondere Komplexität erhält er durch den Ausbau in französischer Eiche mit regelmässiger Bâtonnage.

Aromenprofil:

Hellgelbe Farbe. Ein feinexotisches Bouquet, an Litschi erinnernd, gepaart mit Agrumen und dem zarten Duft von Holunderblüten. Es eröffnet eine sehr ausdrucksstarke, präzise abgestimmte Frucht, deutliche Zitrusnoten, intensiv und unterlegt von einer prächtigen Crémigkeit, welche die Semillontraube mit sich bringt; aromatisch nicht nachlassend bis ins sehr präzente, lebendige Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, 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: Diverse Toscana

Produzent: I Giusti e Zanza

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Trebbiano, 50% Sémillon

Artikelnummer: 1179921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nemorino

Bianco Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Trebbiano, 50% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.