



Rêve

Pecorino Offida DOCG, Velenosi

Opulenter Pecorino aus dem Barrique

Beschreibung:

Das Weingut Velenosi steht seit Jahrzehnten für Innovation und Authentizität. Mit dem Pecorino Rêve gelingt ein Weißwein, der eine Symbiose aus Tradition und Moderne schafft: Die Trauben aus Ascoli Piceno und Castel di Lama reifen teils im Stahltank, teils in neuen Barriques. Nach zwei Jahren entsteht daraus ein Wein voller Struktur und mediterraner Opulenz, getragen von aromatischer Tiefe, Anmut und einem Hauch zeitloser Raffinesse.

Aromenprofil:

(st) Mittleres Gelb, grünliche Akzente. Eine traumhafte Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut, Agrumen, Litschi und weiße Pfirsich, dahinter sanft getoastetes Weißbrot und Jasminblüten. Sehr aromatisch und frisch am Gaumen, Grapefruit und etwas Mango, sehr präzise vinifiziert und viel Eleganz und Frische ausdrückend, die zarten Röstaromen geben diesem Pecorino eine weitere Dimension; ein Weißwein, der alle Sinne berührt.

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

Produzent: Velenosi

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pecorino

Artikelnummer: 1242223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rêve

Pecorino Offida DOCG
Velenosi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pecorino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.