



Tre Filer

Cà dei Frati

Süße Verführung in perfekter Balance

Beschreibung:

Ein feingliedriger Süßwein vom Gardasee, ausgestattet mit viel Tiefe und Noblesse. Die Cuvée aus Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc verführt im Duft mit Aromen von Honig und Trockenfrüchten. Am Gaumen befinden sich Süße und Säure in perfektem Gleichklang – ideal zu feinem Käse oder Gebäck. Nicht zu kühl bei 12–14 °C serviert, offenbart sich ein Feuerwerk mit hypnotisierender Geschmacksfülle und langanhaltendem Abgang.

Aromenprofil:

Glänzendes Goldgelb. Golden Delicious, gedörnte Aprikosen und Zitronenzeste in der aromatischen, mit zarten Röstaromen ergänzten Nasenaromatik. Ein vibrierendes Frucht-Säure-Spiel offenbart sich am Gaumen, nun auch Mango und Orange, dazu ein Hauch Vanille und etwas Nougat; voll, aber niemals schwer wirkend; eine leicht pfeffrige Note im Abgang.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci, Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Lombardei

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay

Artikelnummer: 0820821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tre Filer

Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.