



Bellone

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

Weißweinspezialität aus dem Süden Roms

Beschreibung:

Die spät reifende Rebsorte Bellone ist eine autochthone Spezialität der Region Latium, die insbesondere in den kühleren Terroirs Richtung Appennin sehr eigenständige Weißweine mit lebhafter Frucht-Säure-Balance hervorbringt.

Aromenprofil:

(st) Mittelgelb, deutlich goldene Akzente. Viel gelbe Frucht, an Quitte, Mirabellen und Mandelblüten erinnernd, auch ein Hauch Kamille. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer wohlbalancierten Frucht, nun auch einige Zitrusnoten und etwas Blütenhonig, elegant und verführerisch; sehr aromatischer, leicht mineralischer Finish.

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: Casale del Giglio

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Bellone

Artikelnummer: 1076424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bellone

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Bellone
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.