



Sondraia Bianco

Costa Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Allegrinis kristallklarer Viognier aus dem Bolgheri

Beschreibung:

Der 100%ige Viognier Bianco Sondraia ist ein aussergewöhnlich geschmacksintensiver, kristallklarer Weisswein, der zu verschiedenen Teilen im französischen Barrique, in Amphoren und im Stahltank ausgebaut wurde und anschliessend zu einem Blend zusammengeführt. Der Blend ruht für einige Monate in Edelstahltanks, bevor er mit einer ordentlichen Flaschenreife abschliesst.

Degustationsnotiz:

(st) Goldgelbe, strahlende Farbe. Getrocknete Aprikosen, Litschi, aber auch Akazienblüten und einige Wildblumen. Am Gaumen eröffnet dieser komplexe Weisswein mit viel gelber Frucht, Ananas, gefolgt von Vanillenoten, Zitronenminze und einer dezenten Mineralität dahinter, die sich durch eine salzige Note manifestiert; eine anhaltende und feste Aromatik im feingeschliffenen Finish.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Bolgheri

Produzent:

Poggio al Tesoro

Ausbau:

10 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5%

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

100% Viognier

Artikelnummer:

1147922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sondraia Bianco

Costa Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.