



Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

Cuvée aus den grossen Rebsorten Kampaniens

Beschreibung:

Die vulkanischen Böden der Irpini-Hügel in Kampanien sorgen für die spannende Mineralik dieses bestens strukturierten Weissweins. Der Suadens ist eine Assemblage aus den drei grossen weissen Rebsorten Süditaliens: Fiano di Avellino, Greco di Tufo und Falanghina. Eine Fruchtexplosion mit dezenten Barriquenoten, die Schluck für Schluck neue Facetten offenbart und ein grossartiger Begleiter zu Fischgerichten und raffinierten Vorspeisen ist.

Aromenprofil:

(st) Hellgelb, grünliche Akzente. Ein leicht exotisch anmutendes Bouquet, das Noten nach Mango und Ananas vereint, auch weiße Pfirsiche und ein Hauch Grüntee, schliesslich wohlduftende Akazienblüten. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer sehr einnehmenden, fruchtintensiven Aromatik, nun auch kandierte Früchte und einige mineralische Akzente, sehr ausdrucksstark und konzentriert; lang im aromatisch nicht nachlassenden, leicht salzigen Abgang.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Nativ

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 40% Falanghina, 25% Fiano, 25% Greco di Tufo, 5% Moscato, 5% Malvasia

Artikelnummer: 0909224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Falanghina, 25% Fiano, 25% Greco di Tufo, 5% Moscato, 5% Malvasia
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.