



Edda Bianco

Salento IGP, Cantine San Marzano

Intensiv und geschmeidig

Beschreibung:

Diese verführerische Cuvée aus Apulien besteht überwiegend aus Chardonnay sowie kleineren Anteilen autochthoner weißer Sorten aus dem Süden Italiens. Seinen ausgesprochen verführerischen Charakter erhält dieser Weißwein durch den viermonatigen Ausbau in französischen Barriques mit regelmäßiger Batonnage, die für viel Schmelz und Fülle sorgt.

Aromenprofil:

Goldgelbe, glänzende Robe. Ein bezauberndes Bouquet, das an weiße Pfirsich und Zitronenminze erinnert, ergänzt durch blumige Noten, sehr ausdrucksvoll. Am Gaumen überzeugt der geschmeidige und feintexturierte Körper, nun sind auch reife Aprikosen und Zitrusnoten auszumachen, schließlich etwas Thymian; sehr kompakt und anhaltend im 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: Cantine San Marzano

Ausbau: 4 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): Andere Rebsorten, Chardonnay

Artikelnummer: 1069624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Edda Bianco

Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Andere Rebsorten, Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.