



San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP, Anselmi

Anselmi ziert die besten Weinkarten weltweit

Beschreibung:

Roberto Anselmi ist eine der großen Weinpersönlichkeiten in Venetien und einer der entschlossenen Qualitätsvorreiter der Region. Zu Recht finden sich seine Weine auf den Karten der besten Restaurants rund um den Globus. Diesen Wein von vulkanischen und kalkreichen Hügellagen im Soave-Anbaugebiet hat er seiner Tochter Lisa gewidmet, sie repräsentiert die neue Generation auf dem Weingut.

Aromenprofil:

Hellgelb, goldene Reflexe. Sehr offene, intensiv parfümierte Nase, die an Grapefruit, Madarinen und Zitronengras erinnert, auch etwas Marzipan und feine Blütendüfte. Sehr aromatisch und einnehmend der Gaumen: die zitrischen Noten bestätigen sich, auch Stachelbeeren und eine Spur Mango sind auszumachen, sehr fein aufeinander abgestimmt; über die Mitte hinaus auch mineralische Akzente, insgesamt sehr spannungsgeladen; präziser Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Anselmi

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Goldtraminer, Garganega

Artikelnummer: 0494625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP
Anselmi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Goldtraminer, Garganega
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.