



## Vin Santo

Chianti Classico DOC, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

**Beschreibung:**

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Süßweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüß, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süßweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Tenuta di Nozzole
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	Malvasia, Trebbiano
<b>Artikelnummer:</b>	1458921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vin Santo**

Chianti Classico DOC  
Tenuta di Nozzole

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Rebsorte(n):</b>	Malvasia, Trebbiano
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.