



Gavi DOCG di Gavi

Cristina Ascheri, Cantine Giacomo Ascheri

Ein authentischer Klassiker aus dem Piemont

Beschreibung:

Im beschaulichen Örtchen Bra im Piemont liegt der Familienbetrieb Ascheri, welches auf 28ha in den besten Lagen zu einem der bedeutsamsten Produzenten der Region gilt. Hier wird der Gavi di Gavi produziert, der aus 100% Cortese Reben besteht. In der Nase ist der Gavi fruchtig-duftig mit Melonenaromen, Apfel und sogar etwas Banane. Auch eine gewisse Nussigkeit lässt sich feststellen, die, gepaart mit einer frischen Kräuternote und der gut integrierten Säure, dem Wein einen angenehmen Körper mit schmeichelnder Struktur verleihen.

Aromenprofil:

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft und auch am Gaumen betont frisch und animierend, schönes Bouquet mit weißen Blüten und anderen floralen Nuancen, Zitrusfrucht. Angenehm trocken, rundum harmonisch und absolut sortentypisch ausgebaut. Delikat und verführerisch bis ins Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Gavi

Produzent: Cantine Giacomo Ascheri

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 1202525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Cristina Ascheri
Cantine Giacomo Ascheri

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18/20
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.