



Bianco Vergine

Valdichiana DOC, Renzo Masi

Toskanische Weißweinfrische

Beschreibung:

In der kleinen toskanischen Gemeinde Rufina im berühmten Chianti-Gebiet ist die Familie Masi seit drei Generationen erfolgreich in der Weinproduktion tätig.. Die Weine aus dem Hause Renzo Masi haben alle etwas gemeinsam: Sie bieten sehr viel fürs Geld und übertreffen mit ihrer Qualität so manche Erwartungen.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Frisches Nasenbild nach Limetten, Ananas und gelben Steinfrüchten. Angenehm weich und toskanisch frisch offenbart sich die runde Gaumenaromatik, wiederum gelbfruchtig geprägt, ergänzt durch etwas Zitronenminze, präzise und elegant im feinen Finale.

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: Chianti

Produzent: Renzo Masi

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 65% Trebbiano, 30% Chardonnay, 5% Malvasia

Artikelnummer: 1649025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bianco Vergine

Valdichiana DOC
Renzo Masi

Herkunft: Italien
Ratings: Score 17/20
Rebsorte(n): 65% Trebbiano, 30% Chardonnay, 5% Malvasia
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.