



Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio - Gialdi Vini

Der Tessiner Kult-Weisswein mit feinem Barrique-Toasting

Beschreibung:

Sonnenverwöhnt und charaktervoll – Winzer Guido Brivio steht seit Jahrzehnten für die qualitative Handschrift des südlichen Tessins und zählt zu den Referenzen der Region. Aus Merlot gekeltert und doch unverkennbar weiß, entsteht dieser Wein durch die sofortige Pressung roter Trauben ohne Schalenkontakt. Acht Monate in französischen Barriques verleihen ihm Tiefe, Harmonie und feine Spannung.

Aromenprofil:

Blasses Gelb, grünliche Akzente. Ein Verbund von gelbfruchtigen und röstartigen Noten in der Nase, Mirabellen, Golden Delicious und geröstete Haselnüsse, auch eine Spur Brioche und Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch an Raum gewinnenden Gaumenaromatik, nun auch Stachelbeeren, Pflaumen und einige Honignoten, im passenden Zusammenspiel mit einer dezenten Frische; balancierter Abgang.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Brivio - Gialdi Vini

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0193022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio - Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.