



Solosole

Vermentino Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro

Bolgheri-Vermentino von Marilisa Allegrini

Beschreibung:

Die Familie Allegrini hat ein Händchen für den trendigen Vermentino aus dem toskanischen Bolgheri. Solosole ist ein herrlich duftender Vermentino von bezaubernder Frische mit einem Hauch Exotik. Meistens wird er jung getrunken, er hat aber durchaus das Potenzial, sich noch ein paar Jahre zu entwickeln. Dieser Vermentino ist nicht nur Marilisa Allegrinis Lieblingswein, er ist so beliebt, dass die Nachfrage Jahr für Jahr das Angebot übersteigt.

Degustationsnotiz:

(st) Mittleres Gelb, grünliche Akzente. Eine einnehmende Nase nach Grapefruit, weißen Holunderblüten und etwas Rosmarin und Salbei. Am Gaumen von bezaubernder Frische, nebst den zitrischen Noten manifestiert sich eine leichte Exotik, an Aprikosen und tropische Früchte erinnernd, sehr elegant und ausdrucksstark, perfekt balanciert und aromatisch anhaltend bis ins dezent mineralische Finale. Sehr schön in der Jugend, zeigt aber auch Lagerpotenzial.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Poggio al Tesoro
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Artikelnummer:	0862924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solosole

Vermentino Bolgheri DOC
Poggio al Tesoro

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.