



Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

Cuvée aus den großen Rebsorten Kampaniens

Beschreibung:

Die vulkanischen Böden der Irpini-Hügel in Kampanien sorgen für die spannende Mineralik dieses bestens strukturierten Weißweins. Der Suadens ist eine Assemblage aus den drei großen weißen Rebsorten Süditaliens: Greco di Tufo, Falanghina und Fiano di Avellino. Eine Fruchtexplosion mit dezenten Barriquenoten, die Schluck für Schluck neue Facetten offenbart und ein großartiger Begleiter zu Fischgerichten und raffinierten Vorspeisen ist.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Ein leicht exotisch anmutendes Bouquet, das Noten nach Mango und Ananas vereint, auch weiße Pfirsiche und ein Hauch Grüntee, schließlich wohlduftende Akazienblüten. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer sehr einnehmenden, fruchtintensiven Aromatik, nun auch kandierte Früchte und einige mineralische Akzente, sehr ausdrucksstark und konzentriert; lang im aromatisch nicht nachlassenden, leicht salzigen Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Nativ

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia

Artikelnummer: 0909223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.