



Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Barriqueveredelter Trebbiano – hochbewerteter Essensbegleiter

Beschreibung:

Der Dovizia stammt aus der Topweininie des abruzzesischen Weinguts Novaripa. Das handverlesene Traubengut wird von Reben gewonnen, die in geschützten Pärken mit hügeligen Bereichen wie auch Flächen in Strandnähe wachsen. Ebenso aufsehenerregend wie der von Mundus Vini mit Gold ausgezeichnete Wein ist seine Aufmachung. Das Verpackungsdesign hat bei der Prämierung durch die Organisation Vinitaly den ersten Platz erreicht.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Mitte. Das ausdrucksvolle Bouquet baut sich nach und nach im Glas auf: Zitrusnoten und ein zarter Blütenduft, dahinter getoastetes Weißbrot. Am Gaumen sehr feintexturiert, Noten nach Aprikose und Ananas, auch etwas Blütenhonig, sehr dicht und von prächtigem Trinkfluss, umhüllt von dezenten, aber Struktur gebenden Röstaromen; ein großartiger Schmelz im langen Finish. Ein außergewöhnlicher Trebbiano mit eleganter Ausstattung.

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:	Novaripa
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Trebbiano
Artikelnummer:	1147720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trebbiano d´Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Trebbiano
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.