



## Rêve

Pecorino Offida DOCG, Velenosi

Opulenter Pecorino aus dem Barrique

### **Beschreibung:**

Der Pecorino Rêve ist ein sehr gehaltvoller Vertreter dieser typischen, autochthonen Weissweinrebsorte Mittelitaliens, die aromatisch so viel zu bieten hat. Die Trauben kommen aus den eigenen Rebbergen in Ascoli Piceno und Castel di Lama. 50% des Traubengutes wird in neuen Barriques verfeinert und der Rest wird im Stahltank ausgebaut. Erst nach rund zwei Jahren werden die beiden Ausbaumarten zu einem Ganzen vereint.

### **Aromenprofil:**

Mittleres Gelb, grünliche Akzente. Eine traumhafte Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut, Agrumen, Litschi und weiße Pfirsich, dahinter sanft getoastes Weißbrot und Jasminblüten. Sehr aromatisch und frisch am Gaumen, Grapefruit und etwas Mango, sehr präzise vinifiziert und viel Eleganz und Frische ausdrückend, die zarten Röstaromen geben diesem Pecorino eine weitere Dimension; ein Weißwein, der alle Sinne berührt.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Velenosi

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 100% Pecorino

**Artikelnummer:** 1242222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rêve

Pecorino Offida DOCG  
Velenosi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pecorino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.