



Favorita Langhe DOC

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Mehr Piemont geht nicht

Beschreibung:

Favorita ist im Piemont der Name für die aromatische Rebsorte Vermentino. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund namens Leda, der der Familie Bosio gehört.

Aromenprofil:

(st) Hellgelb, grünliche Akzente. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der sehr charmanten Nase, Aprikosen, weiße Pfirsich und Mandelblüten, auch etwas Orangenzeste dahinter. Sehr harmonisch und ausdrucksstark am Gaumen, nun auch Zitrusnoten und englische Minze, schließlich etwas weißer Pfeffer, insgesamt frisch und lebendig; mittellanger Abgang.

Passt zu:

Tajarin mit weißem Trüffel, Käsespätzle und Artischockensalat passen wunderbar zu diesem Wein. Auch gebratene Dorade, Vitello tonnato und Sardellen in Petersiliensoße unterstreichen seine Eleganz.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Langhe

Produzent: Bosio Family Estates

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Favorita (Vermentino)

Artikelnummer: 1252723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Favorita Langhe DOC

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Favorita (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.