



Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma, Masciarelli

Weisse Cuvée von Masciarelli aus den Abruzzen

Beschreibung:

Die Cuvée besteht aus den drei wichtigsten weissen Rebsorten der Abruzzen – Trebbiano, Pecorino und Cococciolo. Die Trauben für den Villa Gemma stammen aus den Hügeln um Chieti herum. Mittleres Gelb, Zitrusnoten im Duft, im Glas Weinbergspfirsich, Mango und junger Apfel. Mundfüllend, dabei aber sehr balanciert, die reife Säure trägt die Kraft, deswegen kein „Sattmacher“. Toller Wein von der Abruzzen-Legende Masciarelli.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe, goldene Reflexe. Lindenblüten, etwas Kamille, Zitrusnoten und Stachelbeeren in der ziemlich facettenreichen, eleganten Nase. Im Auftakt präsentiert sich eine gediegene Fruchtnote, vor allem Agrumen und etwas Zitronenzeste sind auszumachen, auch ein Hauch Minze, vibrierend und von glänzender Frucht-Säure-Balance; leicht mineralisch im 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:

Masciarelli

Ausbau:

4 Monate imahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0%

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola

Artikelnummer:

1276822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma
Masciarelli

Herkunft:	Italien
Ratings:	Doctor Wine 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.