INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT, Barbanera

Eine echte Innovation – Sangiovese weiß gekeltert

Beschreibung:
Die toskanische Familie Barbanera geht gerne neue Wege, und dies sehr erfolgreich. Der inBianco überzeugt durch seine fruchtige Nase, die an Sauerkirschen und Orangenblüten erinnert, sowie seinen komplexen Gaumen, der von Frische, Harmonie und einer zauberhaft floralen Aromatik geprägt ist. Ein herrlicher Weißwein für unbeschwerte Momente und ein passender Essensbegleiter zu Pasta, Risotto oder Käse.

Degustationsnotiz:
Hellgelbe Farbe. Eine charmante, feinduftende Nase nach weißen Blüten und einer feinen Exotik, Orangenblüten, Litschi, aber auch etwas Quittengelee. Am Gaumen eine prächtige Frucht zeigend, nun auch Zitrusnoten wie Mandarinen, eine angenehme Frische dahinter; ausgeglichenes, anhaltendes Finale.

Passt zu:
Zu Fenchelsalat mit Zitrone ebenso köstlich wie zu gebratenem Saibling. Ebenso überzeugend begleitet er Pecorino mit Honig, Kalbsmedaillons mit heller Kräutersauce oder Spargel mit Zitronen-Vinaigrette.

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Barbanera
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1391124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT
Barbanera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch