



2017 Capitel Croce

Veneto IGP, Anselmi

Aus einer Höhenlage der Monteforte-Region

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Ein bezauberndes Bouquet, das vordergründig zitrische Noten nach Grapefruit und Limette offenbart, dann auch Zitronengras und etwas weissen Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und cremigen Frucht, die an Agrumen, Stachelbeeren und Golden Delicious erinnert, sehr ausdrucksstark und von schöner Lebendigkeit; anhaltendes, präzises Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Soave
Produzent:	Anselmi
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	4.5 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Garganega
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0270517075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Capitel Croce

Veneto IGP
Anselmi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Garganega
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	4.5 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren