



2018 Brandano

Greco Fiano Basilicata IGT, Vigneti del Vulture

Exotische Nase trifft elegante Mineralik

Beschreibung:

Die Lagen des Weinguts befinden sich an den Ausläufern des erloschenen Vulkans Monte del Vulture, etwa 800 Meter über dem Meeresspiegel. In dieser Umgebung genießen die weißen Rebsorten Greco und Fiano außergewöhnliche Reifebedingungen und bringen einen spannenden Weißwein mit reicher Aromatik hervor, der den individuellen Charakter dieser Region wunderbar widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Eine von exotischen Düften geprägte Nase, an Passionsfrucht und Ananas erinnernd, auch weisse Pfirsich und einige blumige Akzente, schliesslich ein Hauch Muskat. Am Gaumen sehr saftig und fruchtbetont, die Aromatik der Nase bestätigt sich, ergänzt mit einigen mineralischen Noten und einer passenden Frische, leicht salzig im Abgang. Ein sehr interessanter Weisswein, der nach und nach neue Facetten offenbart.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Basilicata
Produzent:	Vigneti del Vulture Srl
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Greco di Tufo, 40% Fiano
Artikelnummer:	0929618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brandano

Greco Fiano Basilicata IGT
Vigneti del Vulture

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	60% Greco di Tufo, 40% Fiano
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren