



2018 Fannia

Falanghina Molise DOC, Campi Valerio

Weißer Neuentdeckung mit südlichem Flair

Beschreibung:

Die bergige Weinbauregion Molise im Süden Italiens ist noch immer relativ unbekannt – dabei gibt es hier wirklich hervorragende Weine. Der im Stahltank ausgebaute, reinsortige Falanghina „Fannia“ ist einer jener Weine, die man sofort ins Herz schließt. Ein lebhafter, aromatischer Weißwein mit mildem Schmelz und dem herzlichen Charme des Südens.

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Robe. Agrumen, Stachelbeeren und weiße Blüten dominieren das offene Bouquet, auch etwas Zitronenminze. Am Gaumen überzeugt die Lebendigkeit dieses Weissweins, der deutliche Aromen von Limetten und Weisssem Pfirsich zeigt, auch eine Spur Pfeffer; eine konzentrierte Aromatik weit über die Mitte hinaus, mineralische Akzente im Abgang.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Molise
Produzent:	Campi Valerio
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Falanghina
Artikelnummer:	1018318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fannia

Falanghina Molise DOC
Campi Valerio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Falanghina
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren