



2020 Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

99 Punkte für die ausschweifende Aromatik

Beschreibung:

Die vulkanischen Böden der Irpini-Hügel in Kampanien sorgen für die spannende Mineralik dieses bestens strukturierten Weissweins. Der Suadens ist eine Assemblage aus den drei grossen weissen Rebsorten Süditaliens: Fiano di Avellino, Greco di Tufo und Falanghina. Eine Fruchtexplosion mit dezenten Barriquenoten, die Schluck für Schluck neue Facetten offenbart und ein grossartiger Begleiter zu Fischgerichten und raffinierten Vorspeisen ist.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene und grünliche Reflexe. Ein fruchtig-florales Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Litschi, Ananas, auch etwas Zitronengras und weisse Blüten, schliesslich ein Hauch roter Pfeffer. Sehr weicher, fruchtsüßer Auftakt, abgelöst von einer ausschweifenden Fruchtaromatik, nun auch Agrumen und Orangenzeste, grossartig balanciert; die angenehme Frischenote verleiht dem Suadens viel Saftigkeit, nachhallendes Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Kampanien
Produzent:	Nativ
Bewertung(en):	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Ausbau:	1 Monat im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	33.3% Falanghina, 33.3% Greco di Tufo, 33.3% Fiano
Artikelnummer:	0909220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	33.3% Falanghina, 33.3% Greco di Tufo, 33.3% Fiano
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren