



2021 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:

Strahlendes Gelb, goldene Nuancen. Ein beeindruckendes Fruchtbouquet, geprägt von exotischen Fruchtnoten wie Mango und Ananas, auch eine deutliche Muskatnote zeigt sich sowie ein Hauch weissen Pfeffers. Fruchtsüßer Auftakt, von schöner Eleganz und Seidigkeit; die Aromen der Nase bestätigen sich, auch Orangenzeste und eine Spur Marzipan, aromatisch anhaltend und dezent mineralisch im zitrischen 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 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Falanghina, 30% Greco di Tufo, 30% Fiano
Artikelnummer:	0909221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 99/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Falanghina, 30% Greco di Tufo, 30% Fiano
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren