



2022 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Große Giacosa-Klasse

Beschreibung:

Der renommierte Produzent und Wein-Stilist Bruno Giacosa ist bekannt für seinen Roero Arneis.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche und glänzende Akzente. Das offene Bouquet zeigt viele Facetten: einerseits Apfelnoten, Lindenblüten und geröstete Mandeln, andererseits auch angenehm zitrische Noten, auch etwas weißer Pfeffer. Sehr intensives, dichtes Gaumenbild nach gelbem Steinobst und einer Spur Honig, auch Melissenoten; die angenehme Frischenote verleiht diesem Arneis viel Lebendigkeit, eine bezaubernde Mineralität im Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	Bruno Giacosa
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Arneis
Artikelnummer:	1646122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Arneis
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren