



2022 Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

Cuvée aus den großen Rebsorten Kampaniens

Beschreibung:

Die vulkanischen Böden der Irpini-Hügel in Kampanien sorgen für die spannende Mineralik dieser bestens strukturierten Assemblage aus Falanghina, Greco di Tufo und Fiano. Eine Fruchtexplosion mit dezenten Barriquenoten, die Schluck für Schluck neue Facetten offenbart und Fischgerichte sowie raffinierte Vorspeisen hervorragend begleitet.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, goldene und grünliche Reflexe. Ein fruchtig-florales Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Passionsfrucht, Ananas, auch etwas Zitronengras und weiße Blüten, schließlich ein Hauch roter Pfeffer. Weich im Auftakt, abgelöst von einer ausschweifenden Fruchtaromatik, nun auch Agrumen und Orangenzeite, ergänzt durch eine passende Frische; bestens balanciertes, ausdrucksstarkes 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 bis 2025
Rebsorte(n):	33.33% Falanghina, 33.33% Greco di Tufo, 33.33% Fiano
Artikelnummer:	0909222

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):	33.33% Falanghina, 33.33% Greco di Tufo, 33.33% Fiano
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren