



2022 Villa Antinori

Bianco Toscana IGT, Marchesi Antinori

Aus der Toskana in die weite Welt

Beschreibung:

Dieser heute weltweit bekannte Wein wurde erstmalig mit dem Jahrgang 1931 auf den Markt gebracht. Der feine Weißwein aus der Toskana ist ein herrlicher Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch, Geflügel und Kalbfleisch mit heller Sauce.

Degustationsnotiz:

Strohgelb in der Farbe, zeichnet sich dieser Wein durch zarte Blütenaromen und eine elegante Zitrusnote aus. Im Geschmack frisch und ausgewogen mit einem aromatischen Nachhall.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Antinori
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Malvasia, Pinot Blanc, Pinot Gris, Trebbiano, Riesling Renano
Artikelnummer:	1056022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Villa Antinori

Bianco Toscana IGT
Marchesi Antinori

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	Malvasia, Pinot Blanc, Pinot Gris, Trebbiano, Riesling Renano
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren