



## 2022 Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma, Masciarelli

Weißer Cuvée von Masciarelli aus den Abruzzen

### **Beschreibung:**

Die Cuvée besteht aus den drei wichtigsten weißen Rebsorten der Abruzzen – Trebbiano, Pecorino und Cococciolo. Die Trauben für den Villa Gemma stammen aus den Hügeln um Chieti herum. Mittleres Gelb, Zitrusnoten im Duft, im Glas Weinbergspfirsich, Mango und junger Apfel. Mundfüllend, dabei aber sehr balanciert, die reife Säure trägt die Kraft, deswegen kein „Sattmacher“. Toller Wein von der Abruzzen-Legende Masciarelli.

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelbe Robe, goldene Reflexe. Lindenblüten, etwas Kamille, Zitrusnoten und Stachelbeeren in der ziemlich facettenreichen, eleganten Nase. Im Auftakt präsentiert sich eine gediegene Fruchtnote, vor allem Agrumen und etwas Zitronenzeste sind auszumachen, auch ein Hauch Minze, vibrierend und von glänzender Frucht-Säure-Balance; leicht mineralisch im Abgang.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Abruzzen
<b>Produzent:</b>	Masciarelli Tenute Agricole
<b>Bewertung(en):</b>	Doctor Wine 91/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola
<b>Artikelnummer:</b>	1276822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bianco Abruzzo DOC**

Villa Gemma  
Masciarelli

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Doctor Wine 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren