



## 2011 Tre Filer

Cà dei Frati

**Degustationsnotiz:**

Glänzendes Goldgelb. Golden Delicious, gedörrte Aprikosen und Zitronenzeste in der aromatischen, mit zarten Röstaromen ergänzten Nasenaromatik. Ein vibrierendes Frucht-Säure-Spiel offenbart sich am Gaumen, nun auch Mango und Orange, dazu ein Hauch Vanille und etwas Nougat; voll, aber niemals schwer wirkend; eine leicht pfeffrige Note im Abgang.

**Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Lombardei
<b>Subregion:</b>	Diverse Lombardei
<b>Produzent:</b>	Cà dei Frati
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0820811

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tre Filer**

Cà dei Frati

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren