WEIN-
EXPERTISE

150+1 LANGHE DOC BIANCO

ART-NR. 12631

CHARAKTERISTIK Im Glas Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von gelben Früchten. Am Gaumen elegant gelbfruchtig mit floralen Anklängen.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Wein passt ausgezeichnet zu diversen Vorspeisen oder Hauptspeisen mit Fisch und mediterranem Gemüse, wie beispielsweise einem Saibling an Weißweinschaum und Wurzelgemüse. Dabei darf der Langhe DOC Bianco gerne auch für die Sauce genutzt werden, so harmoniert das Gericht noch besser mit dem Wein.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12°C

REBSORTE(N) Chardonnay, Arneis

ANBAUGEBIET Piemont (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 6.00 g/l., Gesamtsäure 5.40 g/l., Enthält kein Eeiweiß., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau erfolgte im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Casali del Barone, EnoPartner Italia, Via Stazione, 43, 39040, Ora (Bz), Italien

ABFÜLLER CANTINA DELLE TORRE - ORA - ITALIA