



Bellone

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio (Bio)

Weissweinspezialität aus dem Süden Roms

Beschreibung:

Die spät reifende Rebsorte Bellone ist eine autochthone Spezialität der Region Latium, die insbesondere in den kühleren Terroirs Richtung Appennin sehr eigenständige Weissweine mit lebhafter Frucht-Säure-Balance hervorbringt.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, deutlich goldene Akzente. Viel gelbe Frucht, an Quitte, Mirabellen und Mandelblüten erinnernd, auch ein Hauch Kamille. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer wohlbalancierten Frucht, nun auch einige Zitrusnoten und etwas Blütenhonig, elegant und verführerisch; sehr aromatischer, leicht mineralischer Finish.

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

Produzent: Casale del Giglio (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Bellone

Artikelnummer: 1076424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bellone

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Bellone
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren