



## Petit Manseng

Lazio IGT, Casale del Giglio

Fruchtfülle aus dem Süden von Rom

### **Beschreibung:**

Paolo Tiefenthaler, Önologe von Casale del Giglio, ist eine verdiente Persönlichkeit in Latium, südlich von Rom. Er war aktiv bei der Erforschung des Terroirs tätig und ist massgeblich dafür verantwortlich, dass die richtigen Reben auf dem richtigen Terroir angepflanzt wurden. Sein Petit Manseng ist ein duftiger Allrounder von frischer Exotik. Ein Wein, mit dem man immer und überall punktet.

### **Degustationsnotiz:**

Glänzendes Gelb, goldene Nuancen. Fruchtige und florale Noten im passenden Zusammenspiel, Zitronen, Litschi und Holunderblüten, auch verblühte Rosenblätter. Sehr lebendig und frucht aromatisch am Gaumen, nun auch weisse Pfirsich und Ananas, sehr frisch und ausdrucksstark, dahinter einige pfeffrige Noten und etwas Kamille; sehr kompakt, auch cremig, mit einer beachtlichen Abgangslänge.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Casale del Giglio
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Petit Manseng
<b>Artikelnummer:</b>	1076524

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Petit Manseng

Lazio IGT  
Casale del Giglio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Petit Manseng
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren