



## Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

Cuvée aus den grossen Rebsorten Kampaniens

### **Beschreibung:**

Die vulkanischen Böden der Irpini-Hügel in Kampanien sorgen für die spannende Mineralik dieses bestens strukturierten Weissweins. Der Suadens ist eine Assemblage aus den drei grossen weissen Rebsorten Süditaliens: Fiano di Avellino, Greco di Tufo und Falanghina. Eine Fruchtexplosion mit dezenten Barriquenoten, die Schluck für Schluck neue Facetten offenbart und ein grossartiger Begleiter zu Fischgerichten und raffinierten Vorspeisen ist.

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelb, grünliche Akzente. Ein leicht exotisch anmutendes Bouquet, das Noten nach Mango und Ananas vereint, auch weisse Pfirsiche und ein Hauch Grüntee, schliesslich wohlduftende Akazienblüten. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer sehr einnehmenden, fruchtintensiven Aromatik, nun auch kandierte Früchte und einige mineralische Akzente, sehr ausdrucksstark und konzentriert; lang im aromatisch nicht nachlassenden, leicht salzigen 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

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Nativ

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 40% Falanghina, 25% Fiano, 25% Greco di Tufo, 5% Moscato, 5% Malvasia

**Artikelnummer:** 0909224

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Suadens

Bianco Campania IGP  
Nativ

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Falanghina, 25% Fiano, 25% Greco di Tufo, 5% Moscato, 5% Malvasia
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren