



## Edda Bianco

Salento IGP, Cantine San Marzano

Intensiv und geschmeidig

**Beschreibung:**

Diese verführerische Cuvée aus Apulien besteht überwiegend aus Chardonnay sowie kleineren Anteilen autochthoner weisser Sorten aus dem Süden Italiens. Seinen ausgesprochen verführerischen Charakter erhält dieser Weisswein durch den viermonatigen Ausbau in französischen Barriquen mit regelmässiger Batonnage, die für viel Schmelz und Fülle sorgt.

**Aromenprofil:**

Goldgelbe, glänzende Robe. Ein bezauberndes Bouquet, das an weisse Pfirsich und Zitronenminze erinnert, ergänzt durch blumige Noten, sehr ausdrucksvoll. Am Gaumen überzeugt der geschmeidige und feintexturierte Körper, nun sind auch reife Aprikosen und Zitrusnoten auszumachen, schliesslich etwas Thymian; sehr kompakt und anhaltend im Abgang.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Cantine San Marzano

**Ausbau:** 4 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** Andere Rebsorten, Chardonnay

**Artikelnummer:** 1069624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Edda Bianco**

Salento IGP  
Cantine San Marzano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Andere Rebsorten, Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.