



Bianco Rovere

Ticino DOC, Gialdi Vini

Der Tessiner Kult-Weisswein mit feinem Barrique-Toasting

Beschreibung:

Die grosse Tessiner Weissweinmarke mit ungebrochenem Erfolg! Beim Abbeeren der Merlot Trauben wird der Most durch das Ablaufen des Saftes gewonnen. Darauf folgt eine schonende Pressung - der klare Most wird in Barriques aus französischer Eiche vergoren und 8 Monate gereift.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Akzente. Ein Verbund von gelbfruchtigen und röstartigen Noten in der Nase, Mirabellen, Golden Delicious und geröstete Haselnüsse, auch eine Spur Brioche und Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch an Raum gewinnenden Gaumenaromatik, nun auch Stachelbeeren, gelbe Pflaumen und einige Honignoten, im passenden Zusammenspiel mit einer dezenten Frische; balancierter Abgang.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Gialdi Vini

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0193024

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren