



Blangé

Arneis Langhe DOC, Ceretto

Cerettos weisser Kultwein

Beschreibung:

Kein Weisswein aus dem Piemont ist bekannter und beliebter als der blumige, spritzig-frische Blangé aus der einheimischen Trendsorte Arneis. Das Traditionshaus Ceretto setzt dem Blangé jeweils etwas Kohlenstoffdioxid zu, um dem Wein etwas mehr Lebendigkeit zu verleihen, ist doch die Rebsorte Arneis von Natur aus recht säurearm. Das ist mitunter ein Geheimnis des Erfolgs dieses Weissweins.

Aromenprofil:

Helles Gelb, grünliche Akzente. Bezaubernde Blütendüfte, gepaart mit etwas frischem Apfel und Stachelbeeren in der eleganten Nase, auch getrockneter Thymian. Frisch und von schönem Trinkfluss präsentiert sich das Gaumenbild, unterstützt von einer prächtigen Fruchtaromatik, viel gelbe Frucht, aber auch Limette und ein Hauch Sommermelone; ausgeglichen und vibrierend im Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Langhe

Produzent: Ceretto

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Arneis

Artikelnummer: 0343925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blangé

Arneis Langhe DOC
Ceretto

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Arneis
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.