



Vin Santo

Chianti Classico DOC, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Tenuta di Nozzole
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Rebsorte(n):	Malvasia, Trebbiano
Artikelnummer:	1458921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vin Santo

Chianti Classico DOC
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Malvasia, Trebbiano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.