



## Montebamboli 371

Vermentino, Maremma Toscana DOC, Società Agricola Petra

### Beschreibung:

#### Aromenprofil:

Helles Gelb, goldene Reflexe. Eine herrlich mediterrane Nase nach Wildkräutern, etwas Salbei und deutlich zitrischen Noten, auch ein Hauch Mandarine und Holunderblüten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, Agrumen und etwas Thymian, frisch und ausgewogen zugleich, unterlegt von einer sanften Mineralik; druckvoll und sehr elegant im lange anhaltenden Finish.

#### 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

**Subregion:** Diverse Toskana

**Produzent:** Maremma Toscana DOC

**Ausbau:** 6 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Vermentino

**Artikelnummer:** 1461225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montebamboli 371

Vermentino  
Maremma Toscana DOC

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.