



Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegrini

Ein Traum für warme Sommerabende

Beschreibung:

Weine aus Soave sind in der letzten Zeit etwas in Vergessenheit geraten, was besonders schade ist, denn es sind wahre Entdeckungen zu unschlagbaren Preisen. Der Soave von Allegrini ist ein fruchtbetonter, lebendiger, konzentrierter Weisswein, der bei aller Substanz seine Leichtigkeit bewahrt. Ein echter Sommerwein, der Grilliertes und Meeresfrüchte vorzüglich begleitet.

Aromenprofil:

Helles Gelb, goldene Reflexe. Ein traumhaftes Bouquet, das Noten von Agrumen und gelber Steinfrucht offenbart, sehr intensiv und ausdrucksstark, auch etwas weisser Pfeffer dahinter. Am Gaumen sehr tänzerisch und fruchtintensiv, unterlegt von einer passenden Frische, trotz seiner Intensität sehr elegant bleibend; vibrierendes Finale mit viel Persönlichkeit.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Soave

Produzent: Allegrini

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 80% Garganega, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 1078625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Garganega, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.