



Grandiso

Bianco Puglia IGP, Cantine Paradiso

Grandiso – Apuliens grosses Paradies im Glas

Beschreibung:

Grandiso ist ein Wortspiel aus Grande und Paradiso. Der neue, teilweise in der Barrique gereifte Weisswein setzt sich aus den drei grossen Rebsorten des Südens Falanghina, Fiano und Greco zusammen. 1954 hat Angelo Paradiso sein Familienweingut in Cerignola im nördlichen Apulien gegründet. Seither wird hier in der mittlerweile dritten Generation Wein produziert. Die Rebflächen der Familie befinden sich alle um die geschichtsträchtige Region von Cerignola in einer geschützten Lage. Die Böden haben einen hohen Kalkanteil und sind sehr gut wasserdurchlässig.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit schönem Glanz. Eine bezaubernde Nase nach Akazien, Sommermelone und etwas Zitronenminze, auch ein Hauch Vanille. Am Gaumen viel gelbe Frucht, an Ananas, geröstete Mandeln und Agrumen erinnernd, ausgewogen und sehr elegant, ergänzt durch eine passende Frische, insgesamt viel Schmelz zeigend; aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale, das zarte Röstaromen zeigt.

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

Produzent:

Cantine Paradiso

Ausbau:

2 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

12.5%

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

35% Falanghina, 33% Fiano, 32% Greco di Tufo

Artikelnummer:

1468325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grandiso

Bianco Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Falanghina, 33% Fiano, 32% Greco di Tufo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	2 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.