



Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio - Gialdi Vini

Weisser Merlot aus dem Barrique

Beschreibung:

Die grosse Tessiner Weissweinmarke mit ungebrochenem Erfolg! Beim Abbeeren der Merlot Trauben wird der Most durch das Ablaufen des Saftes gewonnen. Darauf folgt eine schonende Pressung - der klare Most wird in Barriques aus französischer Eiche vergoren und 8 Monate gereift.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe. Ein sehr fein definiertes Bouquet, das an Mirabellen und weisse Johannisbeeren erinnert, gepaart mit sanft geröstetem Toastbrot und Mandeln. Am Gaumen zeigt sich ein sehr charakteristischer Bianco Rovere, mit gleichermassen prächtigen Fruchtaromen, Mandarinen und dezenten Röstaromen, balanciert und aromatisch anhaltend, unterlegt von einer quirligen Frische, sehr angenehmes Finale.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Brivio - Gialdi Vini
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0193021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio - Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren