

# San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP, Anselmi

Exklusivität vom Soave-Pionier Anselmi

### Beschreibung:

Roberto Anselmi ist eine der grossen Weinpersönlichkeiten in Venetien und einer der entschlossenen Qualitätsvorreiter der Region. Zu Recht finden sich seine Weine auf den Karten der besten Restaurants rund um den Globus. Diesen Wein von vulkanischen und kalkreichen Hügellagen im Soave-Anbaugebiet hat er seiner Tochter Lisa gewidmet, sie repräsentiert die neue Generation auf dem Weingut.

## Degustationsnotiz:

Hellgelb, goldene Reflexe. Sehr offene, intensiv parfümierte Nase, die an Grapefruit, Mandarinen und Zitronengras erinnert, auch etwas Marzipan und feine Blütendüfte. Aromatisch und einnehmend der Gaumen: die zitrischen Noten bestätigen sich, auch Stachelbeeren und eine Spur Mango sind auszumachen, fein aufeinander abgestimmt; über die Mitte hinaus auch mineralische Akzente, insgesamt sehr spannungsgeladen; präziser Abgang.

#### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

## Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

**Subregion:** Diverses Venetien

Produzent: Anselmi
Ausbau: im Stahltank
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 40% Garganega, 20% Sauvignon Blanc, 15% Souvignier gris, 15% Chardonnay,

Blanc, 5% Incrocio Manzoni

**Artikelnummer:** 0494624

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

# San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP Anselmi

Herkunft: Italien Ratings: Score 18/20

Rebsorte(n): 40% Garganega, 20% Sauvignon Blanc, 15%

Souvignier gris, 15% Chardonnay, 5% Pinot

Blanc, 5% Incrocio Manzoni

Trinkreife: Jetzt bis 2028 Weinbau: Traditionell Ausbau: im Stahltank Alkoholgehalt: 12.0%

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren