



Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Piemont-Klassiker begleitet Speisen aufs Feinste

Beschreibung:

Die Cortese-Trauben für den Gavi di Gavi befinden sich vollständig auf dem Gemeindegebiet von Gavi. Die kalkhaltigen Lehmböden, die mit sandigem Mergel durchsetzt sind, zeichnen sich durch eine hohe Mineralität aus. Eine Eigenschaft, die sich auch im Wein wiederfindet. Dieser Weisswein ist ein glänzender Essensbegleiter.

Aromenprofil:

Hellgelb, grünliche Nuancen. Ein frisches Bouquet, das an Zitronenminze und Agrumen erinnert, auch einige Wildkräuter und gelber Apfel. Frisch und intensivfruchtig das Gaumenbild, die zitrischen Noten bestätigen sich, auch etwas Eisenkraut und kandierte Orangen, sehr lebendig und präzise vinifiziert; eleganter Abgang.

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: Gavi

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12,5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Cortese

Artikelnummer: 1062421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.