



Petit Manseng

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

Fruchtfülle aus dem Süden von Rom

Beschreibung:

Paolo Tiefenthaler, Önologe von Casale del Giglio, ist eine verdiente Persönlichkeit in Latium, südlich von Rom. Er war aktiv bei der Erforschung des Terroirs tätig und ist massgeblich dafür verantwortlich, dass die richtigen Reben auf dem richtigen Terroir angepflanzt wurden. Sein Petit Manseng ist ein duftiger Allrounder von frischer Exotik. Ein Wein, mit dem man immer und überall punktet.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Gelb, goldene Nuancen. Fruchtige und florale Noten im passenden Zusammenspiel, Zitronen, Litschi und Holunderblüten, auch verblühte Rosenblätter. Sehr lebendig und frucht aromatisch am Gaumen, nun auch weisse Pfirsich und Ananas, sehr frisch und ausdrucksstark, dahinter einige pfeffrige Noten und etwas Kamille; sehr kompakt, auch cremig, mit einer beachtlichen Abgangslänge.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Casale del Giglio

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Petit Manseng

Artikelnummer: 1076521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Manseng

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Petit Manseng
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren