



Le Arenarie

Vermentino Gallura DOCG, Sella & Mosca

Sardischer Vermentino von Sella & Mosca

Beschreibung:

Le Arenarie ist ein reinsortiger Vermentino, der unter der warmen Sonne Sardiniens gewachsen ist und der hochwertigen DOCG Gallura (im Norden der Insel) entstammt. Diese Region steht für besonders komplexe Vermentinos, die neben ihrer herausragenden Frucht und den mediterranen Würznoten auch durch eine komplexe Mineralität überzeugen. Gründer des Weinguts Sella & Mosca sind zwei Piemonteser: Sella und Mosca, die um 1900 das für den Weinbau perfekte Klima Sardiniens als Chance sahen. Die State-Of-The-Art-Kellerei befindet sich heute in Alghero, im Nordosten der Insel. Das Weingut zeichnet sich als wegweisend und innovativ aus, 2013 wurde es von Gambero Rosso mit dem Prestigetitel «Weingut des Jahres» ausgezeichnet.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, schöner Glanz. Golden Delicious, Stachelbeeren und Mandelblüten in der offenen, sehr charmanten Nase. Am Gaumen zeigt sich viel gelbe Frucht, neben zitrischen Noten auch Weinbergpfirsich, untermalt von mineralischen Noten, ausgewogen und lebendig; ein Hauch von Bittermandel und weissem Pfeffer im mittellangen Finish.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Sella & Mosca
Ausbau:	4 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Artikelnummer:	1378323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Arenarie

Vermentino Gallura DOCG
Sella & Mosca

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren