



INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT, Barbanera

Eine echte Innovation – Sangiovese weiss gekeltert

Beschreibung:

Die toskanische Familie Barbanera geht gerne neue Wege, und dies sehr erfolgreich. Der inBianco überzeugt durch seine fruchtige Nase, die an Sauerkirschen und Orangenblüten erinnert, sowie seinen komplexen Gaumen, der von Frische, Harmonie und einer zauberhaft floralen Aromatik geprägt ist. Ein herrlicher Weisswein für unbeschwerte Momente und ein passender Essensbegleiter zu Pasta, Risotto oder Käse.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe. Eine charmante, feinduftende Nase nach weissen Blüten und einer feinen Exotik, Orangenblüten, Litschi, aber auch etwas Quittengelee. Am Gaumen eine prächtige Frucht zeigend, nun auch Zitrusnoten wie Mandarinen, eine angenehme Frische dahinter; ausgeglichenes, anhaltendes Finale.

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
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Barbanera
Ausbau:	3 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1391124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT
Barbanera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren