



Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Arneis-Ikone von Giacosa

Beschreibung:

Das renommierte Weingut Bruno Giacosa ist bekannt für seine hervorragende Weinstilistik, die auch im vibrierenden, facettenreichen Roero Arneis unverkennbar ist. Damit gehört er nicht nur im Piemont, sondern weltweit zu den besten weissen Entdeckungen. Veredeln Sie damit Ihren Fisch.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, strahlend goldene Reflexe. Eine ausdrucksstarke Nase, die neben zitrischen Noten auch etwas Gravensteiner-Apfel, Mandelblüten und eine Spur Anis offenbart. Sanfter Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, nun auch Blütenhonig und eine Spur Marzipan; sehr präzise und elegant, eine schöne Komplexität und Spannung zeigend; nach und nach treten auch die mineralischen Noten hervor, die diesem Piemonteser eine weitere Dimension verleihen; ausgeglichenes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Arneis

Artikelnummer: 1646124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Ratings: | James Suckling 95/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Arneis |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 4 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |