



## 2017 Capitel Croce

Veneto IGP, Anselmi

Aus einer Höhenlage der Monteforte-Region

**Degustationsnotiz:**

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Ein bezauberndes Bouquet, das vordergründig zitrische Noten nach Grapefruit und Limette offenbart, dann auch Zitronengras und etwas weissen Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und cremigen Frucht, die an Agrumen, Stachelbeeren und Golden Delicious erinnert, sehr ausdrucksstark und von schöner Lebendigkeit; anhaltendes, präzises Finale.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Soave
<b>Produzent:</b>	Anselmi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	4.5 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garganega
<b>Artikelnummer:</b>	0270517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Capitel Croce

Veneto IGP  
Anselmi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garganega
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4.5 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren