



## 2020 Edda Bianco

Salento IGP, Cantine San Marzano

Intensiv und geschmeidig

**Beschreibung:**

Diese verführerische Cuvée aus Apulien besteht überwiegend aus Chardonnay sowie kleineren Anteilen autochthoner weißer Sorten aus dem Süden Italiens. Seinen ausgesprochen verführerischen Charakter erhält dieser Weißwein durch den viermonatigen Ausbau in französischen Barriques mit regelmäßiger Batonnage, die für viel Schmelz und Fülle sorgt.

**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

**Region:** Apulien

**Produzent:** San Marzano

**Bewertung(en):** Score 18/20

**Ausbau:** 4 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Rebsorte(n):** 60% Chardonnay, 20% Fiano, 20% Moscatello Selvatico

**Artikelnummer:** 1069620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Edda Bianco**

Salento IGP

Cantine San Marzano

|                       |                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Chardonnay, 20% Fiano, 20% Moscatello<br>Selvatico |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                           |
| <b>Ausbau:</b>        | 4 Monate im Barrique                                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                                 |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                        |