



2011 Tre Filer

Cà dei Frati

Degustationsnotiz:

Glänzendes Goldgelb. Golden Delicious, gedörrte Aprikosen und Zitronenzeste in der aromatischen, mit zarten Röstaromen ergänzten Nasenaromatik. Ein vibrierendes Frucht-Säure-Spiel offenbart sich am Gaumen, nun auch Mango und Orange, dazu ein Hauch Vanille und etwas Nougat; voll, aber niemals schwer wirkend; eine leicht pfeffrige Note im Abgang.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Lombardei |
| Subregion: | Diverse Lombardei |
| Produzent: | Cà dei Frati |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc |
| Artikelnummer: | 0820811 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tre Filer

Cà dei Frati

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |