



2023 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Grosse Giacosa-Klasse

Beschreibung:

Der renommierte Produzent und Wein-Stilist Bruno Giacosa ist bekannt für seinen Roero Arneis.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	Bruno Giacosa
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Arneis
Artikelnummer:	1646123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Arneis
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren