



## 2024 InBianco

Sangiovese Toscana IGT, Barbanera

### Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe. Eine charmante, feinduftende Nase nach weissen Blüten und einer feinen Exotik, Orangenblüten, Litschi, aber auch etwas Quittengelee. Am Gaumen eine prächtige Frucht zeigend, nun auch Zitrusnoten wie Mandarinen, eine angenehme Frische dahinter; ausgeglichenes, anhaltendes Finale.

### Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1391124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **InBianco**

Sangiovese Toscana IGT  
Barbanera

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren