

2017 Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT, Frescobaldi

Ein Kennertipp von der toskanischen Küste



Beschreibung:

Frescobaldi hat hier ein ausdrucksvolles Beispiel mit schöner Persönlichkeit auf die Flasche gebracht.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe, grünliche Nuancen. Gelbfruchtiges, offenes Bouquet, das nach Sommermelone, Mirabellen und Zitronenminze duftet, auch ein Hauch Thymian gesellt sich dazu. Eine schöne Crèmigkeit offenbart sich am Gaumen, die durch zitrische Noten ergänzt wird und etwas Bittermandel, erfrischend und von schönem Trinkfluss, eine leicht salzige Note im 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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Vermentino
Artikelnummer:	0817517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Vermentino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren