



2015 Settemari

Calabria IGT, Fattoria San Francesco

Mediterran und aromareich

Beschreibung:

Kalabrien kommt! Immer mehr junge Weingüter zeigen, was diese Region mit ihrer jahrtausendealten Weinkultur heute drauf hat. Eines dieser Weingüter ist die erst 2013 aus der Taufe gehobene Fattoria San Francesco der Familie Iuzzolini am Ionischen Meer. Ihr Settemari („Sieben Meere“) ist ein aromatischer mediterraner Weisswein.

Degustationsnotiz:

Goldgelb, grünliche Akzente. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der offenen Nase, geprägt durch Limette, Litschi und weisse Blüten, auch etwas Marzipan. Am Gaumen überraschend cremig, herrlich zitrische Noten wiederum, auch etwas würziges Rosmarin; fein balanciert und aromatisch anhaltend bis ins Finale. Perfekt zu Meeresfrüchten!

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:	Kalabrien
Produzent:	Fattoria San Francesco
Bewertung(en):	Score 17/20, Parker 88/100
Herstellung:	2 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	50% Chardonnay, 50% White Greek
Artikelnummer:	0794615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Settemari

Calabria IGT
Fattoria San Francesco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20, Parker 88/100
Traubensorte(en):	50% Chardonnay, 50% White Greek
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	2 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren