



2016 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 Farbe, goldene Akzente. Eine faszinierende Nase, die einerseits Pfefferminze, Menthol und Wildkräuter zeigt, dann aber auch eine fein-exotische Frucht nach Ananas und Litschi. Weicher Auftakt, abgelöst von einer dicht gewobenen Frucht nach Sommermelone und getrockneten Orangen, auch einigen Kräutern, schliesslich etwas weissem Pfeffer; gekonnt balanciert, mit einer angenehmen Frischenote; mittellanges 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):	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Artikelnummer:	0817516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Vermentino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren