



Barrique Weiss

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Amesco - Bioweingut Lenz

Barrique reinterpretato

Descrizione:

L'AMESCO Barrique White è il risultato di una stretta collaborazione tra AMESCO e la cantina Lenz. Insieme, condividono la convinzione che i vini di qualità vinificati con cura siano la base migliore per un grande piacere di bere. Di conseguenza, ogni fase, dal vigneto all'invecchiamento e alla dealcolizzazione, è coordinata con precisione. Dopo aver eliminato l'alcol con un processo di filtrazione particolarmente delicato, la Barrique Weiß è equilibrata e stratificata. I fini aromi di botte e i sentori di frutta matura si combinano con una chiara freschezza e una struttura portante e ben integrata. Uno stile che enfatizza volutamente l'eleganza e la sostanza, reinterpretando il classico invecchiamento in barrique.

Profilo aromatico:

Giallo dorato intenso. Un bouquet impressionante con note di pera e mela cotogna abbinate a caramello e vaniglia derivanti dall'affinamento in barrique della durata di diversi mesi: un'armoniosa combinazione che persiste a lungo.

Ideale con:

Questa cuvée in barrique analcolica è un ottimo accompagnamento per il rombo arrosto con beurre blanc o la sella di vitello con salsa di spugnole. Si sposa altrettanto armoniosamente con il risotto alla zucca con nocciole tostate che con il coregone del Lago di Costanza, l'arrosto di vitello della Turgovia o la crostata di formaggio con Appenzeller.

Temperatura:

Paese di origine:	Svizzera
Produttore:	Amesco - Bioweingut Lenz
Allevamento:	9 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	100% Muscaris
Numero articolo:	1436724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barrique Weiss

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Amesco - Bioweingut Lenz

Herkunft: Svizzera
Varietà d'uva: 100% Muscaris
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 9 Mesi in barrique