



2020 Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

99 Punkte für die ausschweifende Aromatik

Descrizione del vino:

Die vulkanischen Böden der Irpini-Hügel in Kampanien sorgen für die spannende Mineralik dieses bestens strukturierten Weissweins. Der Suadens ist eine Assemblage aus den drei grossen weissen Rebsorten Süditaliens: Fiano di Avellino, Greco di Tufo und Falanghina. Eine Fruchtexplosion mit dezenten Barriquenoten, die Schluck für Schluck neue Facetten offenbart und ein grossartiger Begleiter zu Fischgerichten und raffinierten Vorspeisen ist.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene und grünliche Reflexe. Ein fruchtig-florales Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Litschi, Ananas, auch etwas Zitronengras und weisse Blüten, schliesslich ein Hauch roter Pfeffer. Sehr weicher, fruchtsüßer Auftakt, abgelöst von einer ausschweifenden Fruchtaromatik, nun auch Agrumen und Orangenzeste, grossartig balanciert; die angenehme Frischenote verleiht dem Suadens viel Saftigkeit, nachhallendes Finale.

Abbinamenti:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	IT
Regione:	Campania
Produttore:	Nativ
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Vinificazione:	1 Monat im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	33.3% Falanghina, 33.3% Greco di Tufo, 33.3% Fiano
Numero di articolo:	0909220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	33.3% Falanghina, 33.3% Greco di Tufo, 33.3% Fiano
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	1 Monat im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren