



2016 San Michelin

Custoza DOC, Azienda Agricola Gorgo

Überraschung aus dem Veneto

Descrizione del vino:

Der elegante San Michelin aus dem Familienweingut Gorgo ist eine Assemblage, basierend auf der lokalen Garganega-Traube, ergänzt mit verschiedenen weiteren Qualitätsrebsorten. Er überzeugt durch seine Filigranität und seinen Ausdruck und eignet sich hervorragend zur feinen italienischen Küche.

Nota di degustazione:

Strahlendes Goldgelb. Eine fein komponierte Nase nach gelben Pflaumen, Limette und etwas Mango, schliesslich auch ein Hauch Mandelblüten und etwas weisser Pfeffer. Am Gaumen von sehr dichter und aromatischer Frucht, nun auch getrocknete Aprikosen und Williams-Birnen, ergänzt mit einer passenden Säure; sehr ausdrucksstark und intensiv, leicht mineralisches Finale.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine: Italia

Regione: Veneto

Produttore: Gorgo

Valutazioni: Score 17.5/20

Vinificazione: 6 Monate in Stahltank

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt trinkreif

Varietà d'uva: 40% Garganega, 20% Cortese, 20% Trebbiano, 10% Riesling Renano, 10% Trebbianello

Numero di articolo: 0825216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

San Michelin

Custoza DOC

Azienda Agricola Gorgo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	40% Garganega, 20% Cortese, 20% Trebbiano, 10% Riesling Renano, 10% Trebbianello
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren