



2014 San Michelin

Custoza DOC, Azienda Agricola Gorgo

Vom südöstlichen Gardasee

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:

Mittelgelb, mit goldenen Reflexen. Sehr ansprechendes Bouquet nach Limetten und reifen, gelben Früchten, das sich im Glas nach und nach entwickelt. Die füllige Aromatik verfeinert sich rasch am Gaumen und präsentiert sich mit Noten nach Birne, Quitte und Agrumen; von ausgesprochener Harmonie und schönem Trinkfluss, dabei eine erstaunliche Konzentration zeigend; anhaltendes Finale, das auch kandierte Früchte offenbart.

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: 24 Monate in Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt bis 2018

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

Numero di articolo: 0825214

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% Trebbianello, 10% Riesling Renano
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren