

Corte

Soave DOC



Anbaugebiet: Italien - Veneto

Jahrgang: **2022**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 12 % vol.

Verschluss: Schraube

Säure: 5,3 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 5,2 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Garganega

Empfehlung:

Zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte, Aufläufe.

Beurteilung:

Ein trockener, strohgelber Weißwein, intensives Bukett von frischen Obst, samtig und delikat.

Ernte / Herstellung:

Bei 18° C gepresst und fermentiert, weitere 3 Monate bei 8°C im Reifeprozess.



Art.-Nr.: 06751-22

