



Bonfante & Chiarle, Gavi di Gavi Rastrellino, DOCG, 2022, Piemont

Italien - Piemont

Frisches, intensives Fruchtbouquet, trocken und feinnervig.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 16,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 12,50

Artikel: 2022 Gavi di Gavi Rastrellino DOCG Bonfante & Chiarle

Land: Italien

Anbaugebiet: Piemont

Kategorie: Weißwein trocken

Klassifizierung: DOCG

Erzeuger: Bonfante & Chiarle

Rebsorte: 100% Cortese

Beschreibung: Strohgelbe Farbe mit leichten grünen Reflexen. Frisches, intensives Fruchtbouquet, welches durch die Höhenlage des Weinbergs besonders ausgeprägt ist. Trocken und feinnervig. Sehr gute Struktur. Unglaublich facettenreich mit zartem Mandelnachgeschmack im eleganten Abgang.

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Zu Fischgerichten, aber auch mit Meeresfrüchten und leichten Käsesorten.

Die Cortese-Trauben für diesen Wein wachsen zum Teil an den Hängen rund um die Stadt Gavi und auf Weinbergen südlich der Stadt Alessandria auf vorwiegend kalk- und tonhaltigen Böden und werden von Hand gelesen.

Dieser im landwirtschaftlichen Betrieb Cà del Rosso in Monterotondo di Gavi hergestellte Wein präsentiert sich sofort als erstklassiger Wein. Die Weinbereitung erfolgt auf traditionellem Wege, für die Vergärung kommen temperatur-kontrollierte Stahltanks zum Einsatz.

Der Gavi ist mittlerweile durch viele harte Arbeit der Bauern und Investitionen in die Kellereien zu einem prestigeträchtigen Weine, sozusagen dem Chablis Italiens geworden.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Terre Miroglio srl

Anschrift: Località Carretta, 2 - 12040 Piobesi d'Alba (Cn), Piedmont, Italy

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 23.03.2023