



Wein des Monats August



Normalpreis 6,95 €

Sonderpreis 5,20 €

Grundpreis pro Liter: 6,93 €

Bezeichnung: 2016er Falanghina Sannio DOC, Lava Vini

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Dieser Wein stammt aus einem kleinen Gebiet ca. 50 km östlich von Neapel. Diese Gegend nennt sich Benevento. Das Weingut verdankt seinen Namen dem berühmten Vulkan Vesuv, welcher sich in unmittelbarer Nähe befindet und durch seine vulkanische Tätigkeit entscheidend den Charakter der Landschaft und der Weine geprägt hat. Dieser Wein besteht zu 100% aus der autochthonen Weißweinsorte Falanghina, welche in dieser Gegend angebaut wird. Nach einer schonenden Pressung wird der Most temperaturkontrolliert bei 12-14° C vergoren und der Wein nach der Lagerung im Edelstahltank abgefüllt.

Farbe: leuchtendes strohgelb

Geruch: In der Nase ist dieser Wein sehr fruchtbetont mit leicht floralen Anklängen. Neben weißen Blüten wie z.B. Gardenie stechen vor allen Dingen Aromen nach Honigmelone und Aprikose hervor.

Geschmack: Im Mund ist der Falanghina sehr fruchtbetont mit einer leicht mineralischen Note. Er hat eine erfrischende Säure und einen mittelschweren Körper.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter von allen Arten von Fischgerichten, so z.B. einer Dorade in der Salzkruste, oder einem Fischragout. Aber auch zu einem schönen Kalbsschnitzel in Limettensauce ist er ein Genuss. Versuchen Sie ihn auch als Aperitif zu Ihrer Gartenparty.