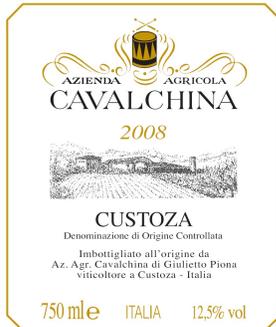




Wein des Monats August



Normalpreis 8,50 €

Sonderpreis 7,50 €

Grundpreis pro Liter: 10,00 €

+

Bezeichnung: 2019er Bianco di Custoza DOC, Az. Agr. Cavalchina

Anbaugebiet und Weinausbau:

In der Gegend rund um das Städtchen Bardolino am Gardasee. Hier liegt in dem kleinen Städtchen Custoza das Weingut der Gebrüder Piona, welches sie mit viel Liebe führen. Neben einem kleinen Teil internationaler Rebsorten gilt ihre Aufmerksamkeit hauptsächlich den lokalen Rebsorten des Gardasees. Dieser Wein wird aus den traditionellen weißen Traubensorten der Region hergestellt (30% Fernanda, 30% Trebbiano, 30% Garganega und 10% Trebbianello). Die unterschiedlichen Traubensorten werden getrennt vinifiziert, wobei nur die Fernanda aufgrund ihrer Aromatik eine kurze Maischestandzeit bekommt. Danach erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank bei 18° C. Nach einem evtl. teilweisen biologischen Säureabbau wird der Wein noch bis Januar/Februar des folgenden Jahres auf der Hefe belassen, wodurch er mehr Körper erhält. Der Gesamtertrag liegt bei ca. 65 hl/ha.

Farbe: intensives strohgelb

Geruch: In der Nase haben wir sehr fruchtige und blumige Aromen mit Anklängen von Mirabellen, Quitten und Birnen, dazu noch weiße Blüten.

Geschmack: Die fruchtigen Noten dominieren auch im Mund und hinterlassen in Verbindung mit der angenehmen Säure einen frischen, angenehmen und anhaltenden Geschmack.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Durch seine leichte, fruchtige Art passt dieser Wein sehr gut zu leichteren Pasta-Gerichten mit hellen Soßen. Auch mediterrane Geflügel und Fisch-Gerichte werden von ihm harmonisch begleitet.