



CAMUL



19.36 BIANCO

1. Ausgabe

Begrenzte Auflage: 2700 Flaschen

new



Rebsorte:

Aus aromatischen Sauvignon- Trauben.



Anbaugebiet:

Veneto und Friuli.



Weinbereitung:

Weißweinherstellung: die Beeren werden durch eine schonende Pressung ausgepresst. Während der Garzeit, die etwa 15 bis 20 Tage dauert, wird die Temperatur auf etwa 15° bis 18°C gesteuert.



Alterung:

15 Monate in reinen slawonischen Eichenfässern, gefolgt von einer weiteren 4-Monate-Verfeinerung auf der Flasche und einer gründlichen Analyse und Verkostung vor der Vermarktung.



Organoleptische eigenschaften:

Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen. Die Aromen sind reif mit balsamischen, fruchtigen und würzige Nuancen.



Passt zu:

Perfekt zu einer unendlichen Anzahl von Gerichten, insbesondere vegetarisch, passt er nicht schlecht zu Thunfisch-Carpaccio oder gegrillten Jakobsmuscheln.



Servier temperatur: 10-12 °C.

Empfehlenswert, die Flasche eine halbe Stunde vorher zu öffnen oder in eine Karaffe zu füllen, um seine besonderen aromatischen Eigenschaften freizusetzen.



Alkoholgehalt: 13,00% vol.

Gesamtsäure: 5,70 g/l

Restzucker: 4-5 g/l