



Lungarotti, Brezza Bianco, IGT, 2023, Umbrien

Italien - Umbrien

Jahrgang 2023 - 0,75 Liter - Vol 11,5%

Enthält Sulfite

€ 10,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 7,95

Artikel: 2023 Brezza Bianco IGT Lungarotti

Land: Italien

Anbaugebiet: Umbrien

Kategorie: Weißwein

Klassifizierung: Umbria IGT

Erzeuger: Lungarotti Società Agricola a.r.l

Rebsorte: Grechetto, Chardonnay, Pinot Grigio u. a. weiße Traubensorten

Alkohol: 11,5%

Farbe: Strohgelb

Aroma: Delikat und jung, Brezza Bianco offenbart Noten von frischen Früchten (Pfirsich, grüner Apfel) und im Abgang eine elegante blumige Note; ausgezeichnete Persistenz unterstützt von einer schönen Säure; duftend und sehr frisch im Abgang mit Mandelabschluss.

Geschmack: Spritzig, zart säuerlich, mittlere Struktur mit einem weichen und fruchtigen Abgang und einem langen, erfrischenden Nachgeschmack; leicht liebenswert. Die nicht vollzogene Gärung bestimmt die Weichheit.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Carpaccio vom Seebarsch, weisser Reis oder Vollkornreis mit Gemüse, russischer Salat, Penne Pasta mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum, kalte Pasta mit Oliven, Sardellen und Kapern, gebratene Hähnchenflügel, Caprese (Salat aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum), Nizza-Salat.

Boden: mittlerer Teig, lehmig-sandig, tief.

Vinifizierung: ausschliesslich aus dem durch sanfte Pressung gewonnenen Traubenmost hergestellt, nach kurzer Kryomazeration bei 14°C zu Wein verarbeitet und auf feinem Hefen bei niedrigen Temperaturen bis zur Abfüllung in Flaschen aufbewahrt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Lungarotti Società Agricola a.r.l

Anschrift: Viale Giorgio Lungarotti, 2 06089 Torgiano (PG)

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: 08.04.2024