

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Colle Dei Tigli Bianco del Veneto - Lenotti

Art.-Nr: 04067



Beschreibung:

Leichtes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr fruchtig mit Anklängen an Pfirsich und Apfel, begleitet von einem blumigen Duft. Weich und harmonisch. Einfach köstlich.

Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb, gegründet 1906. Heute bewirtschaften mehrere Generationen der Familie Lenotti 65 Hektar Weinberge mit viel Leidenschaft. Tradition und Innovation sind eng verbunden.

Anbau:

Antiker Weinberg, von Linden (ital. "tiglio") umgeben auf einer Höhe von 300 m ü.d.M. im Hügelgebiet am östlichen Ufer des Gardasees. Der Weinberg ist in Spalier angebaut und nach der Guyot-Methode beschnitten.

Rebsorte Garganega, Cortese	Region Venetien	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Bianco del Veneto IGT	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Trockener und steiniger Boden moränischen Ursprungs	Trinkfenster 2024-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Antipasti



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Pizza &

Pasta