

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Villa Antinori Bianco - Antinori

Art.-Nr: 04075



Beschreibung:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Intensiv erinnert der Duft an weiße Blüten und Zitrusfrüchte. Frisch und weich im Geschmack. Lang am Gaumen. Elegant und mineralisch. Ein Klassiker mit Tradition seit 1931.

Hersteller:

Die Tenuta Tignanello ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts im Besitz der Marchesi Antinori. Das Gut umfasst 147 Hektar Weinberge bester Qualität wie Tignanello und Solaia.

Anbau:

Die Toskana gilt als eines der klassischen Weinbaugebiete Italiens. Die Rebflächen von Marchesi Antinori liegen in den besten Lagen. Selektive Lese.

Rebsorte Trebiano, Grauburgunder, Weißburgunder, Malvasia Fina	Region Toskana	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Toscana IGT	Restsüße 2,9	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Mineralstoffreiche Böden.	Trinkfenster 2023-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Antipasti



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Pizza & Pasta