Weinzentrale

EBERLE

2023 - Roero Arneis Recit - Monchiero Carbone

Art.-Nr: 04720



Beschreibung:

Eleganter Weißwein von strohgelber Farbe. Aromen erinnern an reife Früchte wie Äpfel und Birnen sowie Nuancen von Mandeln, Salbeiblatt und Bergamotte. Vollmundig und trocken im Geschmack.

Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb seit 1987. Mit viel Liebe zur Tradition und auch der Innovation. Bewirtschaftet werden 10 Hektar Rebfläche mitten im Roero-Gebiet.

Anbau

Es ist eine Reihe an Hügeln, die sich von der faszinierenden geologischen Formation der so genannten Rocche in einem Auf und Ab bis an das Ufer des Tanaro erstrecken. Recit besteht aus Trauben mehrerer Weinberge des Roerogebiets. Handlese. Selektion.

| Rebsorte Arneis | Region Piemont | Alkoholgehalt 13 % Vol. | Trinktemperatur 8-11 °C |
|--------------------------|--|----------------------------|--------------------------------|
| Weingeschmack | Qualitätsstufe DOCG | Restsüße | Ausbau |
| Trocken | | 3,4 | Edelstahl |
| Weinstilistiken | Bodenart Kalkig-lehmige Böden mit teilweise hohem Sandanteil | Trinkfenster | Flaschengröße |
| klassisch & traditionell | | 2024-2027 | 0,75 Liter |
| Verschlussart | Bewirtschaftung | Zusatzstoffe | Karaffieren |
| Naturkork | Selektive Lese | Enthält Sulfite | NEIN |

Charakter

Frucht

Körper/Intensität

Mineralität

Säure

•••00

•••00

Passt zu



Antipast



Helles Fleisch











Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta