

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Gavi di Gavi - Monchiero Carbone

Art.-Nr: 04721



Beschreibung:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Feines, sortentypisches Bukett. Aromen von hellen, frischen Früchten mit Zitrus, Ananas und Akazienblüten. Feine Frucht und harmonische Säure. Vollmundig und anhaltend. Elegant und mineralisch.

Hersteller:

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

Anbau:

Die Trauben des Gavi di Gavi stammen aus dem hügeligen Anbaugebiet der Gemeinde Gavi in der Provinz von Alessandria. Im Süden des Piemont am linken Ufer des Flusses Tanaro. Ertragsreduzierung. Handlese. Selektion.

Rebsorte Cortese	Region Piemont	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße 3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Mittlere Tonerde-Schlamm-Mischung. Reich an Magnesium	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



Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta