

# Weinzentrale

EBERLE

## 2023 - Vignaquadra Pecorino - Collefrisio

Art.-Nr: 04920



### Beschreibung:

Kräftiges Strohgelb mit goldgelben Nuancen. Intensive Noten nach Grüntee und reifen gelben Früchten vor allem Pfirsich, auch Aprikosen und Wildblumen. Sehr gut strukturiert. Langer und weicher Abgang. Ein Spaßwein für viele Gelegenheiten.

### Hersteller:

Das äußerst moderne Weingut Collefrisio liegt in den hügeligen Weinbergen der Tenuta Madre, mitten in den Ausläufern der Abruzzen. Amedeo De Luca und Antonio Patricelli haben das Weingut gegründet. Collefrisio verfügt insgesamt über 35 Hektar Weingärten, aufgeteilt auf drei Tenute.

### Anbau:

Die Rebflächen liegen südlich von Chieti zwischen Meer und dem Bergmassiv der Majella. Hügellagen auf ca. 110 bis 350 Höhenmetern. Perfektes Mikroklima für die Rebsorte Pecorino. Ca. 10 Kilometer vom Meer entfernt. Handlese und Selektion.

|  |   |  |                                    |
|--|---|--|------------------------------------|
| <b>Rebsorte</b><br>Pecorino                        | <b>Region</b><br>Abruzzen                           | <b>Alkoholgehalt</b><br>13,5 % Vol.    | <b>Trinktemperatur</b><br>10-12 °C |
| <b>Weingeschmack</b><br>Trocken                    | <b>Qualitätsstufe</b><br>Terre di Chieti IGT        | <b>Restsüße</b><br>2,5                 | <b>Ausbau</b><br>Edelstahl         |
| <b>Weinstilistiken</b><br>klassisch & traditionell | <b>Bodenart</b><br>Mischböden, lehm- und kalkhaltig | <b>Trinkfenster</b><br>2024-2027       | <b>Flaschengröße</b><br>0,75 Liter |
| <b>Verschlussart</b><br>DIAM                       | <b>Bewirtschaftung</b><br>Selektive Lese            | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite | <b>Karaffieren</b><br>NEIN         |

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Käse



Antipasti



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Pizza &

Pasta