Weinpass

SAN ZENO Recioto di Soave DOCG

Die bewusst früh gelesenen Garganegatrauben liegen bis Anfang Februar auf gut belüfteten Trocknungsgestellen, dann wird aus den Rosinen ein süßer Nektar gepresst, der unendlich langsam im Barrique vergärt. Schöne Bernsteinfarbe, Honig, Akazien, getrocknete Feigen, ein herrlicher Dessertwein.

JG 2015 91/100 Punkte Suckling, Gold Mundus Vini BioFach 2020, Gold Concorso Enologico Internazionale Città Del Vino 2019, Bronze Millésime Bio 2020, 2/3 Gläser Gambero Rosso 2023

Erzeuger:	Azienda Agricola Fasoli
Anbaugebiet:	Ricioto di Soave
Rebsorte:	Garganega
Jahrgang:	2015
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Italien
Qualität:	Auslese
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	zu Desserts oder Gorgonzola
Artikel-Nr.	25095
Volumen	0,5l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-007
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	128,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	140
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	edelsüß

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.