

CHARISMA Trebbiano d'Abruzzo DOP

Der Wein liegt für ungefähr sechs Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe und entwickelt dadurch eine schöne Aromentiefe. Im Glas blassgelb, in der Nase intensive Noten von weißen Blüten und etwas Zitronat, am Gaumen kommen Aromen von Mandarinen dazu, sehr ausgewogen mit gut eingebundener Säure.

Erzeuger:	Cantina Orsogna
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorte:	Trebbiano
Jahrgang:	2021
Temperatur:	10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Meeresfrüchte, Fisch, Huhn
Artikel-Nr.	27703
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	6,8
Restzucker (g/l)	8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	ausgewogen

