

Cortese Piemonte DOC SENZA SOLFITI ohne SO2-Zusatz

Florale, etwas verhaltene Nase, im Mund schöne Struktur, recht fruchtig, mit nussigem Nachgeschmack. Erstaunlich frisch, vor allem, wenn man bedenkt, dass hier kein Schwefel zugesetzt wurde! Einer der ganz seltenen Weißweine ohne SO2-Zusatz, bei dem man nichts vermisst. Wir fanden ihn so überzeugend, dass wir nach einer mehrjährigen Beobachtungsphase das geschwefelte Pendant ausgelistet haben.

Erzeuger:	Az. Agri. Nuova Cappelletta
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorte:	Cortese
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Antipasti oder einfach so
Artikel-Nr.	29325
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	3
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	8
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	ausgewogen

