# Weinpass

## Gavi DOCG

Herrliche Noten von kandierten Zitronen und Blüten, lebendig, füllig und ausgewogen mit einer frischen Säure. Hier findet sich auch der einzigartige Schmelz, der einen eleganten Gavi von einem einfachen Gavi und von vielen anderen italienischen Weißweinen unterscheidet.

| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Tenuta del Melo |
| Anbaugebiet: | Gavi |
| Rebsorte: | Cortese |
| Jahrgang: | 2023 |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Weißwein |
| Land: | Italien |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Fisch, Gemüse, jungem Käse |
| Artikel-Nr. | 29360 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|---|---|
| kontrolliert durch | IT-BIO-015 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 32 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5 |
| Restzucker (g/l) | 2,1 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 52 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,8 |
| Weinstil | ausgewogen |

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