

### VERMENTINO DI SAN GIMIGNANO ELIANTO

#### Expertise:



|             |                                                                                           |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anbaugebiet | Toscana – Italien                                                                         |
| Weingut     | Castelli del Grevepesa                                                                    |
| Lage        | Gemeinde San Gimignano (Siena)                                                            |
| Boden       | vorwiegend sandige Kreideböden                                                            |
| Rebsorte(n) | 100% Vermentino                                                                           |
| Ausbau      | Selektive Handlese, Kaltmazzeration für 12h, Vergärung bei 18°C, Ausbau in Edelstahltanks |
| Alkohol     | 13% Vol.                                                                                  |
| Restzucker  | 5,2 g/l                                                                                   |
| Säure       | 4,7 g/l                                                                                   |

#### Beschreibung:

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-frische Nase mit Noten von gelben Früchten, Birne, etwas Ananas. Dazu frische Kräuter, Zitrus sowie Mandeln. Am Gaumen mittelgewichtig, fruchtgetragen mit einer saftigen, gut integrierten Säure. Wieder viel gelbe Frucht, Anklänge von reifen Äpfeln und wieder ein Hauch Mandel. Langes, delikates, appetitanregendes und sortentypisches Finale mit hohem Trinkfluss.

#### Wein & Speisen:

Passt hervorragend zu Salatvariationen, frittiertem Fisch und leichten Suppen.  
Trinktemperatur 6-8° C