

BIANCO SUPERIORE DOC LEFKÒS

Expertise:



Anbaugebiet	Kampanien - Italien
Weingut	Cenatiempo
Lage	Gemeinde Serrara Fontana
Boden	Vulkanischen Ursprungs
Rebsorte(n)	Biancolella und Forastera (90%ca) und andere autochthone Rebsorten
Ausbau	Zementtank
Alkohol	13% Vol.

Beschreibung:

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

Wein & Speisen:

Passt hervorragend zu weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, frischem Käse mittlerer Reife und Wild. Trinktemperatur 18-20° C