

FALANGHINA GRAN TIFEO BIANCO IGT

Expertise:



Anbaugebiet	Kampanien - Italien
Weingut	Cenatiempo
Lage	Camania
Boden	sedimentär, alluvial
Rebsorte(n)	100% Falanghina
Ausbau	Zementtank
Alkohol	12,50% 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