

Grechetto Bianco dell' Umbria IGT

Harmonisch - feine Aromatik - frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Grechetto

Produzent

Lungarotti

Verschlusstyp

Presskork

Jahrgang

2023

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

10 - 12°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

21081723

Kulinarik

Leichten, sommerlichen Vorspeisen,
gebratenem Fisch, Pasta an sämiger
Rahmsauce.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Der Grechetto zählt zu den ältesten autochthonen Rebsorten Umbriens und wurde traditionell zusammen mit Trebbiano angebaut. In reiner Form präsentiert er sich als angenehmer Weisswein mit klar definierten, sortentypischen Aromen. Interessanterweise gehört Grechetto zur grossen Familie der „Greco“-Rebsorten, die ursprünglich aus Griechenland stammen. In Umbrien existieren verschiedene Klone, etwa aus Orvieto und Todi, die sich durch kleinere und lockerere Trauben auszeichnen. Das Etikett ziert eine „Katze“, ein Motiv aus einem Exlibris von Muvit, gestaltet 1986 von Andrzej Kot, das heute im Weinmuseum von Torgiano zu sehen ist.

Leichten, sommerlichen Vorspeisen, gebratenem Fisch, Pasta an sämiger
Rahmsauce.



BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Zitrone, ergänzt durch weisse Blüten und grüne Apfelnancen. Leichte exotische Aromen von Ananas und eine feine Kräuter- und Mandelnoten verleihen zusätzliche Komplexität.

Körper

Trocken, mit lebendiger Säure und mittlerem Körper. Aromen von frischer Zitrusfrucht, Birne, Ananas und einem Hauch von Mandeln spiegeln sich am Gaumen wider. Der Wein zeigt eine feine Mineralität und eine dezente Kräuternote, die dem kurzen Abgang Frische und Länge verleihen.

Gesamteindruck

Ein eleganter, frischer Weisswein mit guter Balance, ideal als Begleiter zu leichten Vorspeisen.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch