

Runcneuv Arneis Langhe DOC

Lebendig - frisch - sortentypisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Arneis
Produzent	Verschlusstyp
Roberto Sarotto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2024	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	8 - 10°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
13%	21129724
Kulinarik	Ausbau
Apéritif, leichten, sommerlichen Vorspeisen wie Rohschinken mit Melone, Avocado-Tatar	Inox

ÜBER DEN WEIN

Die sanften Hügel der Langhe legen sich über die Ebene zwischen Turin und Cuneo. Sie entstanden in einer Zeit, als die Poebene vom adriatischen Meer überflutet war. Die abgelagerten Kalkmergelböden stammen aus dem Tertiär (vor ca. 65 Mio. Jahren). Mineralien und Spurenelementen wie Eisen, Kalium, Magnesium etc. geben dem Wein die Terroir-Note. Sie zeichnen sich durch eine präsente Mineralität aus. Die weisse Traubensorte Arneis gilt als eine duftige Rarität. Dieser Wein ist der meist verkaufte Langhe Arneis in der Schweiz.

Gesamteindruck: Hoher Trinkspass, fruchtig und harmonisch.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Helles, brillantes, klares Gold mit grünen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Intensives, typisches Bukett nach reifen Aprikose, Honigmelonen und exotischen Früchten, zarte Kräuternote, delikate Würze, mit einem Hauch Haselnuss und gerösteten Mandeln, floral im Finale.

Körper

Körper: Lebendig und frisch, gut eingebundene Säure und charmante Fruchtsüsse, mittelkräftig im Körper mit cremiger Textur, präsente Mineralität.



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