

Manenti Gavi di Gavi DOCG

Frisch - aromreich - lebhaft



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Cortese
Produzent	Verschlusstyp
Roberto Sarotto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2024	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	8 - 10°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	21130724
Kulinarik	Ausbau
Hervorragend zu Fischgerichten sowie zu kalten und warmen Vorspeisen.	Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Weissweitraube Cortese wird hauptsächlich im Südosten des Piemonts angebaut. Der Cortese-Wein mit dem höchsten Ansehen ist der Gavi di Gavi. Ursprünglich ist er für die Fischrestaurants in Genua und an der ligurischen Küste angebaut worden. In den 1970er Jahren gehörte er zu den „Kultweinen“. Heute steht die DOCG Gavi für trockenen Weisswein und Spumante aus der gleichnamigen Gemeinde. Die Zone umfasst über 1'200 Hektar Rebfläche. Die Qualität der Weine hat sich in den letzten Jahren entwickelt. Deutlich niedrigere Erträge verleihen dem Gavi mehr Körper.

Hervorragend zu Fischgerichten sowie zu kalten und warmen Vorspeisen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Brillantes Gold mit mittleren, grau-grünen Reflexen.

Aromatik

Frische und lebhaft Aromen mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten wie Limette und Grapefruit, grüner Apfel und weißen Blüten. Feine mineralische Anklänge und ein Hauch von Mandeln ergänzen das Bukett.

Körper

Trocken, leichter Körper mit lebhafter, erfrischender Säure. Die Fruchtaromen spiegeln sich am Gaumen wider: Zitrusfrüchte, grüne Äpfel und florale Noten. Die Mineralität verleiht dem Wein zusätzliche Frische und Komplexität. Der Abgang ist sauber, frisch und von mittlerer Länge.

Gesamteindruck

Ein eleganter, frischer Weisswein mit klarer Sortentypizität, der sich durch seine lebendige Säure, präzise Frucht und angenehme Mineralität auszeichnet.



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