

# Quarantanni Bianco Riserva DOC Sicilia

Intensiv - verführerisch - raffiniert



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Italien

**Rebsorte**

Grillo, Zibibbo

**Produzent**

Colomba Bianca

**Verschlusstyp**

Presskork

**Jahrgang**

2022

**Genussreife**

ab 2024

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

9 - 11°C

**Alkoholgehalt**

12.5%

**Artikelnummer**

21255722

**Kulinarik**

Gemüserisotto, Fisch, weisses Fleisch, Austern und andere Meeresfrüchte

**Ausbau**

12 Mt. in 500-Liter-Tonneaux und 225-Liter-Barriques

## ÜBER DEN WEIN

Anlässlich des 40-jährigen Jubiläums entstand der Quarantanni Riserva Bianco. Dieser sizilianische Weisswein wird aus den Traubensorten Grillo und Zibibbo gewonnen, welche im Gebiet Salemi auf 500 m ü. M. wachsen. Die Ernte erfolgt selektiv an den Pflanzen. Danach werden die Trauben für eine zwölfstündige Mazeration bei 14 - 16°C in rostfreiem Stahl untergebracht, bevor sie für ein Jahr zur Reifung ins Holz kommen. Für die Vollendung des Weines folgt noch eine 4 monatige Flaschenreifung. Es werden jährlich nur ca. 10'000 Flaschen produziert.

Qualität: Gelungener Wein mit einer unglaublichen Harmonie Harmonie - intensiv und faszinierend.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Brillantes Strohgelb mit grünlichen Farbreflexen.

**Aromatik**

Aromatik: Klare intensive Frucht nach reifer Pfirsich und gelber Pflaume, florale Note nach weissen Blüten, angenehme Nuancen von Vanille und Jasmin.

**Körper**

Körper: Sehr langer, stoffiger Auftakt, ausgewogene solide Säure, einhüllend, kräftiger Körper, aromatischer Gaumen nach Früchten und Jasmin, lang anhaltend mit Gewürznoten.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)