

Quarantanni Bianco Riserva DOC Sicilia

Intensiv - verführerisch - raffiniert



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Grillo, Zibibbo
Produzent	Verschlussstyp
Colomba Bianca	Presskork
Jahrgang	Genussreife
2022	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	9 - 11°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	21255722
Kulinarik	Ausbau
Gemüserisotto, Fisch, weisses Fleisch, Austern und andere Meeresfrüchte	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