

Runcneuv Arneis Langhe DOC

Lebendig - frisch - sortentypisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Arneis

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

10 - 12°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

21129725

Kulinarik

Apéro, leichte sommerliche Vorspeisen
wie Rohschinken mit Melone, Avocado-
Tatar, Lach-Tatar, Antipasti.

Ausbau



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 präsenste Mineralität aus. Die weisse Traubensorte Arneis gilt als eine duftige Rarität. Dieser Wein ist der meist verkaufte Langhe Arneis in der Schweiz.

Apéro, leichte sommerliche Vorspeisen wie Rohschinken mit Melone, Avocado-
Tatar, Lach-Tatar, Antipasti.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Zitronengelb.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von Aprikose, Pfirsich, rotem Apfel, Grapefruit und ein feiner Hauch von weissen Blüten.

Körper

Trocken mit einer frischen Säure, einem mittleren Körper sowie einer mittleren Intensität der Aromen von Aprikose, Pfirsich, rotem Apfel, Grapefruit, weissen Blüten und eine leichte Herbe von frischen Kräutern. Der Abgang ist aromatisch, frisch und von mittlerer Länge.

Gesamteindruck

Ein typischer, aromatischer Langhe Arneis mit schönem Trinkfluss.



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