Barac Langhe Arneis BIO DOC 2023 Weisswein

Herkunft: Piemont ITA | Rebsorte: Arneis | Passt zu: Apero, Vorspeisen, Fisch



Im Mund beginnt er weich und anhaltend und endet mit einem wuerzigen und mineralischen Abgang.

Intensive blassgelbe Farbe. In der Nase praesentiert er sich mit Noten gelbfleischiger Fruechte, besonders Aprikose und Birne, in Kombination mit Akazienblueten und tropischen Fruechten. Im Mund beginnt er weich und anhaltend und endet mit einem wuerzigen und mineralischen Abgang.

Begleitung: Perfekt als Aperitif oder In Begleitung von Vorspeisen und Gerichten auf Fischbasis.

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10 Grad
Ursprungsbezeichnung: Langhe DOC Arneis
Traube: Arneis 100%
Volumen: 13%.
Hoehe: 300 m ueber dem Meeresspiegel
Ausrichtung: North-West.
Anbaugebiet: Comune di Govone.
Boden: Sandig.
Erziehungssystem: Guyot.
Alter der Weinreben: 25 Jahre.
Weinerntezeit: Anfang September.

Preis: CHF 15.60

Vertrieb:
griechisch-fein.ch
webberry gmbh
Thomas Wollenmann
Horwerstrasse 38
CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 260 05 26