Cantina F.Ili Zeni die Zeni

Chiaretto Bardolino DOC Classico Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624100-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Bardolino
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara
Restzucker:	6.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001127

Preise

Flasche 7,70 € brutto

Preis pro Liter: 10,27 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: rosé
• Bouquet: fruchtig und elegant, mit deutlichen Anklängen an Rosen und Veilchen
• Geschmack: frisch, delikat, fruchtig und lebhaft
• Genuss: Jung getrunkener Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
• Empfohlen zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, weißem Fleisch, Fischrisotto, hausgemachten Nudeln
Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees)
Boden: Hügelgebiet moränischen Ursprungs
Hektarertrag: 120 dz/ha
Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession
Weinbereitung: Abstich des Vorlaufmostes nach 12-36 Std. langer Maischung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Mostes
Ausbau: in Edelstahlbehältern

Zutaten

Weintrauben, Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe (Sulfit Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren

(Metaweinsäure,Gummi arabicum), unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Hefen

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Hefe

Nährwerte

Energie (kJ)	308kJ
Energie (kcal)	74kcal
Kohlenhydrate	1.3g
Zucker	0.6g

8 005369 001127 >