Cantina F.lli Zeni die Zeni

Custoza DOC Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624103-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbaugebiet:	Bianco di Custoza
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	35% Garganega, 35% Trebbiano, 10% Friulano, 20% Chardonnay
Restzucker:	5.00 g/l
Säure:	5.70 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001080

Preise

Flasche 6,90 € brutto

Preis pro Liter: 9,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
• Bukett: charakteristisch, aromatisch, erinnert an Frühlingsblumen
• Geschmack: weich, angenehm und leicht aromatisch
• Genuss: Jung getrunkener Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
• Empfohlen als Aperitif, zu Fischvorspeisen, weißem Fleisch, Fischrisotto, Eiergerichten und leichter Küche allgemein
Anbaugebiet: Custoza (Moränenhügel am südwestlichen Ufer des Gardasees)
Boden: Hügelland moränischen Ursprungs, rot- und braunerdige Böden mit Gesteinstrümmern
Hektarertrag: 120 dz/ha
Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession
Weinbereitung: sanfte Pressung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Vorlaufmostes

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Gummiarabikum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Bentonit, Hefen

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	300kJ
Energie (kcal)	72kcal
Kohlenhydrate	1.2g
Zucker	0.6g

