



VILLA CORDEVIGO

Wine Relais

★★★★★



VILLA CORDEVIGO BIANCO VERONESE IGT

2018 | 0,75 l

CHARAKTER

Garganega und Sauvignon Blanc, angebaut in Holzfässern, erinnern an Ananas, Zitrus und Wiesenkräuter. Dank leicht getrockneter Trauben auch Honig sowie florale Noten.

FARBNUANCE

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen

GESCHMACK

Halbtrocken

SERVIERVORSCHLAG

Fischgerichte aller Arten, Pasta, Quiches, Spargel, mittelalte Käsesorten

AUSBAU

Die Trauben werden 3 Wochen getrocknet und sanft gepresst. Der Wein wird mindestens 8 Monate in Eichenfässern angebaut und reift weitere 3 Monate in der Flasche.

MARKE | PRODUZENT

Villa Cordevigo

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Verona / Veronese / Provincia di Verona

REBSORTE(N)

75% Garganega, 25% Sauvignon Blanc

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol | 9,2 g/l | 5,9 g/l

TRINKTEMPERATUR

12 - 15 °C

AUSZEICHNUNGEN

JG 2018: The Wine Hunter rosso JG 2018: BWT Gold

IMBOTTIGLIATO DA VILLA CORDEVIGO
BARDOLINO - ITALIA

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 87442



Alexander Baron
von Essen

Alexander Baron von Essen GmbH
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 800
Fax +49 7021 5701 820

info@baronvonessen.de
DE-ÖKO-006