

# Italien – Sardegna

## Meoru Vermentino di Gallura DOCG

### Cantina Tani



In der Nase offenbart sich ein einladendes Bouquet mit frisch-fruchtigen Aromen von Ananas und Grapefruit. Die Mineralität (Feuerstein) verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität. Mit einem frischen Auftakt überzeugt dieser Vermentino di Gallura im Gaumen, begleitet von einer knackigen Säure. Unmittelbar entfalten sich die vielschichten Aromen nach Beeren (Stachelbeere, weisse Johannisbeeren), kombiniert mit herbale Noten von Heu sowie nussige Anklänge nach Mandeln. Ein gelungener Vermentino, der auch im Abgang vollumfänglich Trinkvergnügen bereitet.



Rebsorte: Vermentino



Weinausbau: Im Edelstahltank ausgebaut



Passt gut zu: Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Antipasti, Fischgerichte, Penne al tonno, Spaghetti alle Vongole



Aroma: Grapefruit, weisse Johannisbeere, Stachelbeere, Heu, Mandel, Feuerstein



Genussreife: 1 bis 3 Jahre



Alkoholgehalt: 14 % Vol.



Trinktemperatur: 8 bis 10° C



Einheit: 75 cl