

Italien – Piemont

Roero Arneis DOCG

Guidobono



Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch, steht auf der Rückenetikette. Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekeltert, zeigt auch Charakter und Sortentypizität. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte und Kamille, Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, légère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



Rebsorte: Arneis



Weinausbau: Im Edelstahltank ausgebaut



Passt gut zu: Kalte Platte, Antipasti, Charcuterie, Pasteten/Terrinen, Wähen/Quiche, Fischgerichte, Risotto



Aroma: grüner Apfel (Granny Smith), Pfirsich, Aprikose, Ananas, Mango, Lindenblüten, Salbei



Genussreife: 1 bis 4 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 11 bis 13° C



Einheit: 75 cl