

Italien – Toscana

Vermentino Toscana IGT

Aia Vecchia



Im Bouquet entfalten sich in diesem Vermentino fruchtige und würzige Komponenten wodurch sich ein spannendes Trinkerlebnis ankündigt. Es sind Noten nach reifem Apfel, Birne, Anis und Rosmarin zu erkennen. Der Auftakt im Gaumen ist dicht und geht in einen voluminösen Körper über. Aromen von Quitte, Melone, Aprikose werden ergänzt durch zarte Mandelnoten und Akazienblüten. Die Frische dieses Vermentinos zieht sich weit in den Abgang hinein und weckt die Lust auf ein weiteres Glas.



Rebsorte: Vermentino, Viognier



Weinausbau: Im Edelstahltank ausgebaut



Passt gut zu: Antipasti, Vitello tonnato, Geflügel-pastete, Piccata Milanese, Kaninchenragout



Aroma: reifer Apfel (Cox Orange), Birne, Quitte, Aprikose, Melone, Akazie, Rosmarin, Anis, Mandel



Genussreife: 1 bis 3 Jahre



Alkoholgehalt: 13 % Vol.



Trinktemperatur: 8 bis 10° C



Einheit: 75 cl