



Agnobianco - Bio

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto Bianco IGT
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Riesling (60%), Durella (20%), Garganega (20%)
Ausbau	12 Monaten auf der Hefe in grossen Eichenfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2019
Inhalt	75 cl
Preis CHF	15.50

Aus dem riesigen Meer mittelmässiger Veneto-Weine ragt der Agnobianco wie ein Leuchtturm heraus. Der kraftvoller Blend aus Riesling, Garganega und Durella, wurde während 12 Monaten auf der Hefe in grossen Eichenfässer vergoren. Er fasziniert mit seiner komplexen Nase, die an weisse Früchte und feinem Blütenduft erinnert. Im Gaumen zeigt der Agnobianco was er in sich hat: frisch und aromatisch auf der einen, vielschichtig und tief auf der anderen Seite. Grosses Gaumenkino!