

**Soave Classico «Quarto Vecchio»**

Produzent	Tenuta il Canovino
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Soave DOC
Jahrgang	2017
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Garganega (70%), Trebbiano di Soave (30%)
Ausbau	Im Edelstahltank und danach für weitere 2 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	5.0 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2019
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	6300 Flaschen
Preis CHF	16.50

Soave entsteht hauptsächlich aus der Rebsorte Garganega, erlaubt sind Zusätze von insgesamt bis zu 30 Prozent Trebbiano di Soave, bzw. Chardonnay und Pinot bianco. Der Ort Soave und das Anbaugebiet liegen östlich von Verona. Hier keltert Antonio Rambelli seine Weissen, allen voran den Soave Classico "Quarto Vecchio", der nach der Vergärung während zwei Monaten in Barriques ausgebaut wurde.

Ein Soave, der seinem Name alle Ehre macht. In der Farbe wunderbares hellgelb. Duftet nach Jasmin, Passionsfrucht mit einem Hauch Ananas. Am Gaumen intensiv und extraktreich. Wiederum ein Potpourri von exotischen Früchten, getragen von einer cremigen Textur. Ein Gaumenschmeichler par excellence.