



## Sauvignon Blanc 2016

Conte Brandolini



Artikel Nr.	07065
Land	Italien
Herkunft	Grave del Friuli
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC - Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10° C
Ausbau	Temperaturkontrollierte Gärung in Stahltanks mit kurzem Kontakt auf der Schale, 2 Monate Batonage der Feinhefe, 4 Monate Verfeinerung in Zementbehältern
Boden	Lehmig-sandiger Schwemmboden mit hohem Anteil an Flusskieseln
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Goldgelb mit dezenten grünlichen Reflexen. In der Nase mineralisch gefasstes Bouquet, Noten von Holunderblüten, Salbei, aber auch Grapefruit, Zitronat und Paprika. Am Gaumen trocken, mit viel Frische und Fruchtigkeit, feine, angenehme Säure, sehr harmonisch und rund.
Empfehlung	Aperitif, zu allen Fischgerichten, Risotto, Gemüseaufläufen
Über den Winzer	<p>Das Weingut des Conte Brandolini, zwischen Conegliano und Pordenone gelegen, hat ihre Vorbilder in Frankreich und verfügt in den historischen Gebäuden über aktuellste önologische Technologie; neben Merlot sind auch alle gängigen Rebsorten des Friaul vertreten.</p> <p>Das Ziel, einen großen Rotwein zu machen, scheint mit dem Merlot erreicht zu sein: Drei Gläser im Gambero Rosso ist eine der höchsten Auszeichnungen, die zu bekommen ist.</p> <p>So hat sich die Anlage neuer Weingärten in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, die mit der terroirverträglichen Rebsorte Merlot bestockt wurden, bezahlt gemacht, die Vision wurde zur Realität.</p>