



W e i n - E x p e r t i s e

Luna Argenta Bianco Appassite Terre Siciliane IGT

Art.-Nr.: 12 37 23



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Terre Siciliane
JAHRGANG:	2022
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Die Besonderheit des Bianco Appassite besteht darin, dass die Trauben besonders lange am Rebstock hängen bleiben und dabei immer weiter Flüssigkeit verlieren. So werden sie an der Rebe getrocknet und konzentrieren besser Zucker und Aromen in den Beeren.
BEURTEILUNG:	Ein exotischer Duft von Birnen und weißen Pfirsichen. Im Geschmack wunderbar ausgewogen mit einem lang anhaltenden Finale.
MENÜEMPFEHLUNG:	Wir empfehlen ihn zu Pasta mit Gemüsesaucen oder Schafskäse im Speckmantel auf Rucola zu servieren.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 10 - 12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 12,0 g/l Gesamtsäure: 5,8 g/l</i>

Aus ältesten Überlieferungen ist bekannt, dass die Mondphasen für die Qualität der Weine von entscheidender Bedeutung sind: Schon bei der Pflanzung der Reben ist der Einfluss des Mondzyklus ein zentrales Element: „Nicht die Sonne, sondern der Mond lässt die Trauben wachsen“.

Für Luna Argenta Bianco wird ein Teil der Trauben besonders lange am Rebstock hängen gelassen, dabei verlieren die Trauben immer weiter Flüssigkeit und das Aroma kann sich besser konzentrieren. Das Ergebnis ist ein samtig weicher Wein mit Noten von exotischer Frucht mit langem Nachhall beim Bianco.