



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



Levarie Soave Classico DOC **Art.-Nr.: 12 53 05**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Soave
JAHRGANG:	2022
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave
WEINERZEUGUNG:	Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern und unter Zusatz von Reinzuchthefen statt.
BEURTEILUNG:	Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen mit fruchtigen Aromen von Birne und frischem Säuregehalt.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu leichten Pasta-Gerichten und Fisch
TRINKTEMPERATUR:	12-16 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12 % vol.</i> <i>Restzucker: 1,3 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,9 g/l</i>

Levarie weist auf die östliche Seite der Hügel des Soave Classico Gebiets hin, die das Licht und die frische Morgensonne genießt. Konsequenterweise entstehen daraus besondere Eleganz und Weichheit. Er ist der italienische Weißwein, der weltweit für seine Noblesse in Geschmack und Aroma bekannt ist. Ein moderner Wein, gewonnen aus den traditionellen Veroneser Rebsorten Garganega und Trebbiano di Soave. Perfekt als Aperitif und zu Vorspeisen, sowie zu Fischgerichten und leichten Speisen der modernen Küche.