



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



Montecelli Soave (Vegan)

Art.-Nr.: 52 30 19

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Veneto
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Vini Montecelli, Fossalta di Piave
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	80% Garganega, 10% Trebbiano, 10% Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Dieser Wein wird im Edelstahltank ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Duftig-zarter, animierend frischer und ausgewogener Soave Classico mit angenehmer Frucht, stattlicher Eleganz und seidigem Finale.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu feinen Vorspeisen, frischen Pastagerichten, Fisch und Meeresfrüchten.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 4,5 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,6 g/l</i>

Montecelli Soave stammt aus den malerischen Weinbergen rund um das gleichnamige Städtchen unweit von Verona. Schon seit jeher steht der dortige Weinbau für die Qualität italienischer Weine. Unter dem Wahrzeichen Venetiens, dem geflügelten venezianischen Löwen, verkörpert Montecelli diesen Premium Status. Die Montecelli Range „Linea d’Oro“, was so viel bedeutet wie „goldene Linie“, repräsentiert genau diese Werte und beweist dies durch einzigartige Spitzenqualitäten. Sie bietet Weinliebhabern die erlesenen Herkünfte und die feinen Rebsorten des venezianischen Weinbaus in bestechender Qualität. Handwerkliche Perfektion und authentischer Charakter sind Leitmotive, an denen sich die Winzer des Veneto seit Generationen orientieren.