

Wein-Expertise



Settesoli Collezione Grillo Chardonnay Sicilia DOC

Artikel-Nr.: 52 37 29

HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Sizilien

ERZEUGER: Settesoli

JAHRGANG: 2019

KLASSIFIZIERUNG: Sicilia DOC

REBSORTE: 50% Grillo, 50% Chardonnay

WEINERZEUGUNG: Stahltankgärung

BEURTEILUNG: Helle, strohgelbe Farbe, zarte Zitrusnoten vom Grillo

verbinden sich mit den anhaltenden tropischen Noten des Chardonnavs zu einer verführerischen.

mineralischen und duftenden Mischung

MENÜEMPFEHLUNG:

roher Fisch. Pasta mit Muscheln oder Meeresfrüchten

TRINKTEMPERATUR: 10 -12 °C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Restzucker: 1,8 g/l Gesamtsäure: 5,9 g/l

Settesoli wurde in Menfi, einer Stadt auf den Hügeln um Agrigento, Sizilien gegründet. Nach Westen schauend sind noch die Ruinen von Selinunte, der alten griechischen Stadt zu sehen, während auf der Südseite das Tal der Tempel liegt, welches zu den eindrucksvollsten Zeugnissen der griechischen Kultur und Architektur gehört.

Das Markenzeichen Settesolis ist die Sonne. Sie begleitet und unterstützt das Traubenwachstum in den Weinbergen im Süden Siziliens. Sie schenkt den Winzern Tag für Tag viel Licht und Wärme und verleiht den Weinen einen eigenständigen Charakter mit viel Energie. Mit seinem sanften Hang zum Meer und dem milden Klima ist dieses Gebiet für das Wachstum der Trauben besonders gut geeignet.

Jetzt begeistert uns Settesoli mit neuen ausdrucksstarken Weinen. Die Collezione Weine sind eine einzigartige Mischung aus lokaler und internationaler Rebsorte, vollgepackt mit sizilianischen und exotischen Aromen. Sie überzeugen nicht nur optisch mit einer eleganten Ausstattung, sondern überzeugen auch geschmacklich mit einem innovativen, köstlichen und faszinierenden Charakter.

