



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

Farnese I Muri Bianco **Art.-Nr.: 86 03 40**



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Puglia
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Farnese / Vigneti del Salento
KLASSIFIZIERUNG:	Puglia IGP
REBSORTE:	Malvasia, Bombino Bianco, Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Sanftes Pressen der Trauben bei niedrigen Temperaturen. Gärung bei 11°C in Edelstahltanks.
BEURTEILUNG:	Strohgelb mit hellen Reflektionen erstrahlt der Muri Bianco im Glas. Im Bukett erscheint er intensiv mit fruchtigen Anklängen gelber Früchte. Im Geschmack frisch, angenehm und harmonisch mit einem spürbaren Nachhall.
MENÜEMPFEHLUNG:	Idealer Begleiter für Meeresfrüchte, Pastagerichte mit Gemüse, gebackenen Fisch oder weißes Fleisch
TRINKTEMPERATUR:	10s - 12°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 5,85 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 6,4 g/l</i>

Farnese ist das größte »Boutique-Weingut« Italiens. Was darunter zu verstehen ist, wird klar, wenn wir auf die Geschichte blicken: »Die drei Träumer« Camillo, Filippo und Valentino verfolgten den Plan, ohne viel Geld und ohne Weinberge ein Weingut auf die Beine zu stellen, das Spitzenklasse verkörpern sollte. Unmöglich? Nicht bei den dreien. 1994 gründeten sie die Fantini Gruppe, zu der die Farnese Weinkellereien gehören. Ein ausgefeiltes Unternehmenskonzept, das von vornherein auf Qualität bei der Weinherstellung setzte, schuf die Basis für den Aufstieg. Zudem arbeitet das Team nach dem Motto: Was die Natur nicht schafft, kann im Keller nicht mehr gewonnen werden. »Verflüssigte Natürlichkeit« – so kann man die Weine von Farnese also verstehen.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE