

DRINKS.

Farnese Fantini Edizione Bianco Tre Autoctoni 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409080
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Abruzzen
Abfüller	Fantini Group Vini s.r.l., Via Dommarco 23, 66026 Ortona, Italia
Marke	Fantini
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit saftiger Säure sowie frischen Noten von Mango, Papaya, Grapefruit, Zitrone, Pfirsich und Minze.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus Fiano, Grillo und Pecorino
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben



Passend zu

Antipasti, Charcuterie, Fisch &
Meeresfrüchte, Gemüse, Käse

Beschreibung

Die Geschichte von Farnese Fantini begann 1582 mit Margarethe von Parma - auch bekannt als Madama d'Austria. Die uneheliche Tochter des Kaisers Karl V., die in zweiter Ehe Ottavio Farnese heiratete, verbrachte ihr spätes Leben in den Abruzzen, wo sie sich unter anderem dem Weinbau widmete. Die Weine von Farnese erlangten schnell Berühmtheit und wurden bei Adels-Banketten in ganz Europa angefordert. Auch heute noch haben die Weine aus den Abruzzen einen gewissen Ruf inne. Die Region, die sich zwischen den Apenninen und der Adriaküste einfügt, ist für ihre raue, hügelige Landschaft, die vielen Naturschutzgebiete und die historischen Bergdörfer bekannt. Die internationale Bekanntheit ihrer Weine lässt allerdings noch zu wünschen übrig, weshalb Abruzzen-Weine vielerorts als Geheimtipp gehandelt werden. Der Farnese Fantini Edizione Tre Autoctoni ist ein Blend aus drei weissen Rebsorten, die typisch für die Abruzzen und für Apulien sind: Dies sind Fiano, Grillo und Pecorino. Eine geschützte Herkunftsbezeichnung trägt der Wein deshalb nicht, weil die Trauben aus verschiedenen Anbaugebieten bezogen werden - bei dem Fantini Edizione Tre Autoctoni handelt es sich also um einen Tafelwein. Eine Jahrgangsangabe ist nicht vorhanden.