

DRINKS.

Gini Soave Classico 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40927323
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien, Verona, Soave
Abfüller	Az. Agricola Gini Sandro e Claudio, Via Matteotti 42, 37032 Monteforte d'Alpone, Italia
Marke	Gini
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	mit weissen Pfirsichen, Äpfeln, Birnen, Zitronen, Ananas, Honig, mineralischen Anklängen, gebutterten Mandeln und weissen Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Garganega
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Pizza & Pasta

Beschreibung

In Monteforte inmitten des Anbaugebiets «Soave classico» bewirtschaften Sandro und Claudio Gini eine 35 Hektar grosse Fläche mit alten Garganega-Reben. Die Sorte Garganega stammt aus der Provinz Verona, wo sie schon im 13. Jahrhundert bekannt war. Aus ihr gingen viele andere europäische Rebsorten hervor, weshalb sie als genetische Leitsorte gehandhabt wird. Die Reben der Gini-Familie besitzen ein durchschnittliches Alter von 70 bis 100 Jahren, wovon ein kleiner Teil sogar noch auf den originalen Wurzelstöcken sitzt.

Der Gini Soave Classico ist ein strohgelber Weisswein mit grünlich-goldenen Reflexen. Die Trauben werden von tiefliegenden Weinbergen (100-200 m ü.M.) auf vulkanischem und kalkhaltigem Untergrund bezogen; die in Pergola-Erziehung gepflanzten Reben sind hier durchschnittlich 70 Jahre alt. Nach der Handlese im Oktober werden die Trauben unter der Wirkung wilder Hefen vergoren, woraufhin der Wein mindestens sechs Monate lang auf der Hefe verbleibt. Als Begleiter zu Pastagerichten, Fisch oder Geflügelfleisch wird der Gini Soave classico sehr geschätzt.