

# DRINKS.

## Azienda Agricola Pratello Riesling IGT Benaco Bresciano 2016 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408137
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Azienda Agricola Pratello di Bertola V. S.S., Via Pratello 26, 25080 Padenghe Sul Garda, Italia
Marke	Pratello
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Monate
Degustationsnotiz	Aromen von Mango, Melone und weissem Holunder dominieren. Dazu gesellen sich frische Eindrücke von Jasminblüten und reifen Trauben, wobei sich süsse, salzige, saure und bittere Geschmacksempfindungen im Gleichgewicht befinden.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Riesling
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Risotto, Weisses Fleisch

## **Beschreibung**

Der landwirtschaftliche Betrieb Pratello liegt in der italienischen Provinz Brescia im südlichen Bereich des Gardasees und umfasst eine Fläche von insgesamt 120 ha, wovon 70 ha von Weinbergen eingenommen werden. Die Weinkellerei, in der alle wichtigen Prozesse wie die Fermentation, die Reifung und die Abfüllung stattfinden, befindet sich in einem randlich gelegenen Ortsteil von Padenghe sul Garda komplett unter der Erde. Darüber befindet sich ein schickes Weinresort mit Unterkünften, Pool, grünen Aussenanlagen, Restaurant und Weinhandlung. Immerhin nimmt der Agrartourismus hier - nur wenige Kilometer vom Alpensüdrand sowie vom Ufer des Gardasees entfernt - eine wichtige Stellung ein. Seine Weine stellt der Landwirtschaftsbetrieb Pratello aus verschiedenen Rebsorten her. Die Riesling-Trauben für den Riesling IGT Wein wachsen auf den lockeren, steinigen Böden der seichten Moränenhügel (250 m ü.M.), die während der vergangenen Eiszeit im Gebiet abgelagert wurden. Jede Pflanze erzeugt über den Sommer 1,2 kg Trauben. Die handverlesenen, entrappten Trauben werden für zwei Tage bei 8°C eingemaischt und anschliessend ausgepresst. Der Most gärt dann 15 Tage lang in Edelstahl tanks, bevor der Wein vier Monate lang ausgebaut und weitere sechs Monate in der Flasche zur Ruhe gelegt wird. Der Weisswein lässt sich mit einer Vielzahl von Gerichten kombinieren wie etwa Sushi, Ceviche, Kalbsbraten, Schnitzel, Poulet, Salat, Risotto und Pasta.