DRINKS.

Beni di Batasiolo Roero Arneis DOCG 2024 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40901624
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Cuneo (Piemont)
Abfüller	Batasiolo S.p.A., Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italia
Marke	Batasiolo
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit angenehmer Säure, salzigen Mineralien, reifen Birnen, Pfirsichen, Zitrus, Gewürzkräutern, weissen Blüten, Honig sowie Bittermandeln im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Arneis
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad

Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Pizza & Pasta, Risotto, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Weine der Marke Batasiolo werden von der Familie Dogliani erzeugt, die 1978 das traditionsreiche Weingut in der Provinz Cuneo übernommen hatte. Heute bewirtschaftet man eine Fläche von 156 ha, die sich auf neun Weinberge in verschiedenen Gemeinden aufteilt. Darunter befinden sich fünf «Crus», auf denen besonders hochwertige Trauben für die Barolo- und Barbera-Weine heranreifen. Neben den piemontesischen Rotwein-Klassikern hat Batasiolo eine Vielzahl an anderen Weinen im Sortiment, die aus Nebbiolo, Arneis, Dolcetto oder sonstigen Rebsorten gekeltert werden. Die Trauben für den Roero Arneis DOCG wachsen in der Hügellandschaft des Roero. Die Arneis-Trauben werden hier in der zweiten Septemberhälfte geerntet, anschliessend entrappt und schonend gepresst, damit der Most in den Edelstahlbehältern der Kellerei fermentieren kann. Anschliessend verbleibt der junge Wein für einige Monate in den Stahltanks, bevor er als «Beni di Batasiolo Roero Arneis DOCG» in die Flaschen mit den edlen Vintage-Etiketten abgefüllt wird. Für das Food Pairing empfehlen die Hersteller Appetizer, Pasta, Risotto, Fisch, weisses Fleisch, Spargel oder anderes Sommergemüse.