

DRINKS.

Gini Soave Classico Contrada Salvarenza 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409274
Alkoholgehalt	13%
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	18 Monate
Degustationsnotiz	mit gelben Pfirsichen, Äpfeln, Birnen, Zitronen, tropischen Früchten, Honig, mineralischen Tönen, Eichenholz, gebutterten Mandeln und gelben Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Garganega
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, 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 Salvarenza ist ein goldgelb bis grünlich schimmernder Weisswein, der von den ältesten Reben des Weinguts erzeugt wird. Rund ein Drittel jener Reben musste niemals auf amerikanische Wurzelstöcke aufgepfropft werden, da sie die Reblausplage unbeschadet überstanden hatten. Nach der Handlese Ende Oktober werden die Trauben in Holzfässern vergoren, woraufhin der Wein einen biologischen Säureabbau durchläuft. Danach folgen eine zwölfmonatige Holzfassreifung und eine sechsmonatige Flaschenreifung. Der Weisswein besitzt eine lange Lagerfähigkeit, die bis zum Jahr 2028 anhält. Als Begleiter zu Pastagerichten, Reisgerichten, Fisch, Geflügelfleisch oder Käse wird der Gini Soave classico Salvarenza sehr geschätzt.