

DRINKS.

Eugenio Collavini Broy Collio DOC 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500231
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Collio (Friaul-Julisch Venetien)
Abfüller	Eugenio Collavini Viticoltori srl, Via Ribolla Gialla 2, 33040 Corno di Rosazzo (UD), Italie
Marke	Eugenio Collavini
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	kraftvoll, frisch und mineralisch mit Noten von Akazienhonig, Vanille, Butter, Apfel, Aprikose, tropischen Früchten sowie einem Hauch von Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 50% Friulano, 30% Chardonnay und 20% Sauvignon Blanc
Etikette	grafisch, klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Risotto

Beschreibung

Seit 1896 unterhält die Familie Collavini wertvolle Weinberge in den heutigen DOC-Regionen «Collio» und «Colli Orientali del Friuli». Aus verschiedenen regionalen wie internationalen Rebsorten stellt das Team Weissweine, Schaumweine, Rotweine und Dessertweine her - darunter auch den «Broy Collio», eine Cuvée aus der autochthonen Sorte Friulano und den weltlichen Sorten Chardonnay und Sauvignon Blanc. Die Friulano- und Chardonnay-Trauben werden nach der Ernte im September auf belüfteten Dachböden angetrocknet, um eine höhere Aromen- und Zuckerkonzentration in den Beeren zu erhalten. Die Sauvignon Blanc-Trauben hingegen werden direkt nach der Ernte weiterverarbeitet, wobei das Blending aller drei Sorten noch vor der Fermentation stattfindet. Die Weinbereitung erfolgt sowohl in Edelstahlbehältern als auch in Holzfässern; anschliessend verbleibt der Weisswein ein ganzes Jahr lang auf der Feinhefe. Der Broy Collio wird bevorzugt zu Speisen der Haute Cuisine ausgeschenkt - er harmoniert u.a. gut mit Fisch, Shrimps, Trüffel-Risotto, Polenta oder Käse.