

DRINKS.

Pasqua Romeo & Juliet Passione Sentimento Bianco Veneto IGT 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50056623
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona
Abfüller	Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere, 135, 37131 Vérone, Italie
Marke	Pasqua
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtige und intensive Aromen mit Zitrus sowie Anklängen von Aprikose und Pfirsich. Rund am Gaumen mit harmonischem, langem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Garganega Trauben, in Eichenfässern gereift
Ehrungen	2019Critics Challenge - 92 points GoldLuca Maroni 2021 - 90 points
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	kunstvoll



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Asiatische Küche, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Winzerei Pasqua Vigneti e Cantini begann ihre einzigartige Geschichte im Jahr 1925, als die erste Generation der Pasqua Brüder nach Verona kam und einen Weinhandel mit Weinen aus ihrer Heimatregion Apulien eröffnete. Schon bald beschlossen sie, selbst ein Weingut aufzubauen und kauften nach und nach neue Weinberge in der Region von Verona an. In der zweiten Generation Mitte der 60'er Jahren, wurden die Weine der Familie Schritt für Schritt in die Welt exportiert und der Fokus vermehrt auf die Qualität gelegt. Mit den Jahren erforschte die Familie weitere innovative Weinanbautechniken, um ihren Wein noch mehr aufzuwerten. Mitte der 2000'er eröffnete die Winzerei einen neuen Hauptsitz in San Felice, im Herzen der seit bald 100 Jahren in Familienbesitz befindlichen Weinbergen. Dank der kontinuierlichen Bemühungen exzellenten Qualitätswein herzustellen, sind die Weine von Pasqua Vigneti e Cantini heute auf 65 Märkten weltweit vertreten. Der Romeo & Juliet Passione Sentiment Bianco Veneta IGT ist aus der Idee entstanden, ausschliesslich Garganega Trauben zu verwenden, um einen edlen Weisswein mit viel Struktur herzustellen. Ausgewählte Trauben werden kurz im Inneren des Fruttaio getrocknet, um eine höhere Konzentration der Aromen zu erreichen. Danach werden die Trauben 12 Stunden lang auf den Schalen mazeriert, was die Struktur des Weins verbessert. Zum Keltern wird der Wein in temperaturkontrollierte Edelstahlbehälter umgefüllt und nach der Gärung in französischen Eichenfässern ausgebaut.