PANDOLFA | ITALIEN | EMILIA-ROMAGNA

Art.-Nr.: 44134

PANDOLFA GINEVRA

REBSORTEN	Sangiovese
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Emilia-Romagna
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,5 g/l
SÄUREGEHALT	5,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
AUSBAU	100% Sangiovese

BODEN

Brauner Tonkalkstein auf 80-130m über Meeresspiegel. Reben aus Pflanzjahr 2008, mit 4.500 Pflanzen pro Hektar, Spalier Erziehung mit Kordonschnitt. Östliche Ausrichtung der Weinberge.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden während der kältesten Stunden des Tages geerntet, bevor sie sanft gepresst werden. Die Mazeration auf der Schale dauert 6 Stunden, gefolgt von einer langsamen Gärung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur (12-15° C). Lagerung auf der Feinhefe für 6 Monate bevor der Wein gefüllt wird.

Was diesen hundertprozentigen Sangiovese so attraktiv macht, ist der Mix aus dezenten Fruchtaromen von Aprikosen und Himbeeren, gepaart mit einer fein dosierten, delikaten Würze, die gleich Assoziationen an südliche Gefilde aufkommen lässt. Er ist dabei angenehm schnörkellos ausgebaut, verzichtet auf jede anbiedernde Dropsigkeit und unnötige Süße. Und genau deshalb ist er so eingängig und trinkfreudig. Zu gegrilltem Fisch, leichten Salaten, oder einfach so genossen immer ein perfekter Begleiter.

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de