



LUCCARELLI

Bianco Puglia IGP

Exotisch - elegant - trinkfreudig

Herkunft	Italien, Apulien
Rebsorte	Chardonnay, Malvasia Bianca
Produzent	Terre di Sava, Sava www.terredisava.it
Ausbau	Ausbau sowohl im grossen Holzfass, als auch im Edeltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die spätreifende Sorte Malvasia Bianca ist alt und stammt vermutlich von den Griechen. Sehr aromatisch, verbindet sie sich in einer gelungenen Mariage mit dem „Global Player“ Chardonnay. Auf dem Siegeszug rund um die Welt ist die hochstehende Rebsorte aus dem Burgund in Apulien heimisch geworden. Schonend gepresst, wird der Most temperaturkontrolliert vergoren. Die Temperaturen werden bewusst niedrig gehalten. Dadurch werden besonders die Primäraromen (Sortenaromen) im Wein betont. Dies kommt dem derzeitigen Konsumententrend zu fruchtigen, jung zu trinkenden Weinen, entgegen.
Jahrgang	2014
Alkohol	12.0 % vol.
Verschlussstyp	Diam (aus Naturkorkgranulat hergestellter Stopfen)
Genussreife	ab 2013 (Degustation: 27.01.2015)
Trinktemperatur	8 - 10° C
Passt zu	Fisch- oder Geflügelcurry, Vorspeisen



Erhältlich in
75 cl

	Farbe	Brillantklares Zitronengelb, dichte Farbe mit feinen Goldreflexen
	Aromatik Intensität	Intensive, vielschichtige Nase, reiffruchtige Noten, Bananen, Stachelbeeren, fein floraler Hauch, nussiger, erdig-mineralischer Akzent
	Körper	Langer Auftakt, wirkt leicht süsslich, dezente Mineralität, mittelkräftiger, eleganter Körper, feine kompottartige Gaumenaromatik
	Qualität	Trinkfreudiges Mittelgewicht, von einer spannenden Aromatik dominiert