

BRICCO MORO

Langhe Arneis

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Piemont / Langhe DOC
REBSORTE (N)	Arneis (autochthone Sorte)
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	gekühlte Vergärung, lange Hefelagerzeit, Reifelagerung im Edelstahltank 3-4 M.
PRÄMIERUNG	Silber – Mundus Vini 2018
CHARAKTER	Ein Weisswein voller Charme, saftig frische Fruchtaromen von Apfel, gelben Früchten und etwas Limette, vollmundig und doch crisp am Gaumen.
EMPFEHLUNG	Dank seiner fruchtigen Eleganz ein idealer Begleiter für die leichteren Alltagsgerichte.
SERVIERTEMP.	7 - 9 °C
INFO	Das Piemont, die hügelige Landschaft südlich von Turin gelegen, bietet um die beiden zentralen Städte Alba und Asti herum ein außergewöhnliches Fest für alle Sinne: Wein, Essen (Trüffel), Landschaft und Menschen. Dazu tragen auch die Bricco Moro Weine aus dem Familienweingut von Roberto Sorotto bei. Bricco Moro leitet sich von dem Berg „Monte Moro“ im Westen des Piemonts und dem Namen „Bricco“ ab, was man als Kuppe eines Hügels oder Hang-Weinlage bezeichnet.



ANALYSE	Säure	4,6 g/l	Restzucker	5,1 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	13 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077243661
----------------	---------------