

# Cantina F.lli Zeni die Zeni Custoza DOC Cantina Zeni



<b>Art.-Nr.:</b>	624103-2025
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Bianco di Custoza
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	35% Garganega, 35% Trebbiano, 10% Friulano, 20% Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	5.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.70 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	8005369001080

## Preise

**Flasche 7,60 €** brutto

Preis pro Liter: 10,13 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
- Bukett: charakteristisch, aromatisch, erinnert an Frühlingsblumen
- Geschmack: weich, angenehm und leicht aromatisch
- Genuss: Jung getrunkenen Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
- Empfohlen als Aperitif, zu Fischvorspeisen, weißem Fleisch, Fischrisotto, Eiergerichten und leichter Küche allgemein

Anbaugebiet: Custoza (Moränenhügel am südwestlichen Ufer des Gardasees)

Boden: Hügelland moränischen Ursprungs, rot- und braunerdtige Böden mit Gesteinstrümmern

Hektarertrag: 120 dz/ha

Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession

Weinbereitung: sanfte Pressung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Vorlaufmostes

## Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Gummiarabikum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Bentonit, Hefen

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

