Cantina F.lli Zeni die Zeni

Custoza DOC Vigne Alte Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624131-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbaugebiet:	Bianco di Custoza
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	40% Garganega, 30% Chardonnay, 20% Tocai, 10% Trebbiano
Restzucker:	5.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001189

Preise

Flasche 8,60 € brutto

Preis pro Liter: 11,47 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
• Bukett: intensiv und elegant mit einem Hauch von exotischen Früchten und Honig
• Geschmack: anhaltend, samtig und delikat
• Jung zu trinkender Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
Anbaugebiet: Custoza (Moränenhügel am südwestlichen Ufer des Gardasees)
Boden: Hügelland moränischen Ursprungs, rot- und braunerdige Böden mit Gesteinstrümmern
Hektarertrag: 110 dz/ha
Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden
Weinbereitung: Maischung in Kontakt mit den Schalen, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Zutaten

Trauben, Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	300kJ
Energie (kcal)	72kcal

8 005369 001189 >