



Fattoria La Rivolta Falanghina

Taburno DOC 2011

Ein weisser Neuling aus Kampanien - gekeltert aus einer edlen, süditalienischen Traubensorte.

Artikelnummer 5126.11

Weingut Ciurica SNC di Paolo
Cotroneo

Region Campania

Jahrgang 2011

Degustationsnotiz

Helles Goldgelb; vielschichtig im Bukett, von kandierten Zitronen über Mandelblüten bis frisch geschnittenem Gras; weich und cremig im Auftakt, schön eingebundene Säure, frisch aber nicht aufdringlich, langes Finale
Martina Korak, Önologin



Rebsorten

Falanghina (100%)



Speisenvorschläge

Krabben, Süßwasser- und Meeresfisch, milder Weichkäse, Gemüsequiche mit Pilzen



Lagern

Bis mindestens 2015
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
8-10 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	33 mg/l
Gesamte SO2	100 mg/l
Flüchtige Säure	0.25 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	27.06.2012

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: IT-BIO-006
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/5126.11

