



## «Agnobianco» - Bio zertifiziert

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Bianco del Veneto IGT
Jahrgang	2022
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Riesling (70%), Durella (30%)
Ausbau	12 Monate im Edeltank auf der Feinhefe ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	20000 Flaschen
Preis CHF	17.50

Aus dem riesigen Meer mittelmässiger Veneto-Weine ragt der «Agnobianco» wie ein Leuchtturm heraus. Die feine, mineralische Assemblage aus Riesling und Durella wurde während zwölf Monaten auf der Feinhefe im Edeltank ausgebaut. Kein Wunder, begeistert er uns mit seiner komplexen Nase. Massimo del Lago versteht es nämlich perfekt, beiden Traubensorten Aromen zu entlocken, die uns an weisse Früchte und feinen Blütenduft erinnert. Im Gaumen zeigt er, was er in sich hat: frisch und aromatisch auf der einen, vielschichtig und tief auf der anderen Seite. Grosses Gaumenkino!