

Soave Classico «Quarto Vecchio» 2024



Produzent	Tenuta il Canovino
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Soave DOC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Garganega (70%), Trebbiano di Soave (30%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank und danach für weitere 2 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	5.0 g/l
Allergienhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	6500 Flaschen

Soave entsteht hauptsächlich aus der Rebsorte Garganega, erlaubt sind Zusätze von insgesamt bis zu 30 Prozent Trebbiano di Soave, bzw. Chardonnay und Pinot bianco. Der Ort Soave und das Anbaugebiet liegen östlich von Verona. Hier keltert Antonio Rambelli seine Weissen, allen voran den Soave Classico «Quarto Vecchio», der nach der Vergärung während zwei Monaten in Barriques ausgebaut wurde.

Ein Soave, der seinem Name alle Ehre macht. In der Farbe wunderbares hellgelb. Duftet nach Jasmin, Passionsfrucht mit einem Hauch Ananas. Am Gaumen intensiv und extraktreich. Wiederum ein Potpourri von exotischen Früchten, getragen von einer cremigen Textur. Ein Gaumenschmeichler par excellence.