

DIE CRUS

GIANCÒLA IGT SALENTO



TIPOLOGIE Weißwein · IGT Salento

REBSORTE Malvasia Bianca

ALKOHOLGEHALT 13,5% vol.

ANALYTISCHE DATEN pH 3,40 · Gesamtsäure 6,20 g/l

ANBAUGEBIET Jaddico-Giancòla, Brindisi

HÖHE auf Meereshöhe

BODENBESCHAFFENHEIT sandig

ERZIEHUNGSSYSTEM Gegenspalier

REBSTÖCKE PRO HEKTAR 3.800

JAHR DER PFLANZUNG 1996

ERTRAG PRO HEKTAR 6 Tonnen

LESE manuell in der ersten Septemberdekade

GÄRUNG bei 16-18°C in Stahltanks

MALOLAKTISCHE GÄRUNG nicht durchgeführt

VERFEINERUNG 8-9 Monate in Stahltanks, 6-8 Monate in der Flasche

PRODUZIERTE JAHRGÄNGE 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

EMPFOHLENES GLAS mittleres Format, leicht ausgebuchtet

FARBE Strohgelb mit lebendigen goldenen Reflexen.

NASE Wohlriechende Aromen von Ginster, Iris und Akazie folgen auf üppige Noten von Ananas, gelbem Pfirsich, Honigmelone, Vanille, Mandeln und Meer.

GESCHMACK Sehr elegant und umhüllend, von außergewöhnlicher Geschmeidigkeit, erobert mit Milde, Struktur und Würze, die von einer frischen und angenehmen Säure perfekt begleitet werden.

CHARAKTERISTIKEN Wein von erstklassigem Format, fleischig und üppig, besonders tief und lang, fasziniert mit Harmonie und Komplexität und der Klarheit seiner Frucht, verspricht eine bedeutende Entwicklung mit der Zeit.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN Passt besonders gut zu reichen Fischgerichten wie z.B. Risotto mit Meeresfrüchten und gegrilltem Thunfischfilet. Empfehlenswert auch zu rohen Scampi und rohen Meeresfrüchten im Allgemeinen. Hervorragend zu Fisch Cous Cous.