

Roero Arneis DOCG Jemej 2022



Wissenswertes

Arneis heißt "die kleine Schwierige". Die Reben tragen wenig und reifen spät. Vielleicht auch deshalb war die alte autochthone Rebsorte Ende des 20. Jahrhunderts fast ausgestorben. Arneis wurde wiederentdeckt und mühsam im Piemont rekultiviert. Erst 2004 erhielt der Roero Arneis den DOCG-Status als kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Kellerei in Santo Stefano Roero. Höhenlage 270-300m ü.M. Ertrag 6000 l/ha.

Traubensorte

Arneis 100%.

Boden

Tonig-kalkhaltig.

Herstellverfahren

Lese der Arneis Trauben in der zweiten Septemberhälfte. Vinifizierung "in weiß". Reingärung bei kontrollierter Temperatur. Der Weißwein reift 6 Monate in thermoklimatisierten Inoxbehältern. Nach der Abfüllung ruht der Arneis noch 2 Monate in der Flasche.

Farbe

Intensives Strohgelb.

Bukett

Delikat, frisch und fruchtig. Erinnert an Äpfel und exotische Früchte. Leichte Lavendelnote.

Geschmack

Trocken, vollmundig und fruchtig. Mit einer angenehmen Aromatik. Langer Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein kalt bei 10-12°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Roero Arneis DOCG jung zu trinken. An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren.

Serviervorschlag

Ein wunderbar trockener Arneis als Aperitif und zu Vorspeisen. Aber auch ein Weisswein zu ersten und zweiten Gängen. Dieser Bianco kann aufgrund seiner feinen Struktur auch das gesamte Mahl zu begleiten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4251

Verschluss: Diamkork

Alkohol: 13,50% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,47 g/l

EAN: 8388766000024

Restzucker: 0,90 g/l

Auszeichnungen: