

## Soave Classico DOC 2021

### Wissenswertes

Kaum ein anderer Weißwein Italiens ist weltweit so bekannt wie der Soave. Möglicherweise verdankt er seinen Namen aus dem Norden eingewanderten Schwaben. Dabei ist nicht klar, ob die Stadt dem Wein den Namen gab oder umgekehrt. Vielleicht war es aber auch Dante Alighieri, der als Gast im Schloss Scaligero den ihm angebotenen Wein als Soave, als sanft und lieblich beschrieb. Noch heute wird dies als charakteristische Eigenschaft aufgeführt.

Das Weinanbaugebiet Soave liegt östlich von Verona rund um den gleichnamigen Ort. Um dem Wildwuchs von riesigen Mengen charakterloser Soave Weine entgegenzusteuern, wurden DOC und DOCG Zonen eingeführt. Und Soave Classico müssen aus den Gemeindegebieten von Soave und Monteforte d'Alpone stammen und dürfen erst nach dem 1. Februar des Folgejahres in den Verkauf gelangen. Die Rebsorte Garganega spielt mit mindestens 70% die Hauptrolle. Meist mit Trebbiano di Soave als Rebpartner. Soave Etiketten gelten als unkompliziert und säurearm, die sich dem Essen unterordnen.

### Anbaugebiet

Weinberg Monteforte im Herzen des klassischen Soave-Gebiets. Höhenlage: 100-200m. Erziehungform: Pergola Veronese mit einer Dichte von 3000 Stöcken/ha.

### Traubensorte

Garganega und Trebbiano di Soave.

### Boden

Böden vulkanischen Ursprungs mit Basalt- und Kalkeinstreuungen.

### Herstellverfahren

Traubenlese in der 1. und 2. Oktoberwoche von Hand. Nach der sanften Pressung werden die Trauben einer langen Kaltmazeration unterzogen. Der Most gärt bei kontrollierter Temperatur für ca. 15 Tage in speziellen Thermobehältern. Bis zum Frühjahr verbleibt der Wein in Kontakt mit seiner Hefe ohne malolaktische Gärung.

### Farbe

Leuchtend strohgelb mit grünlichen Reflexen.

### Bukett

Intensiv, delikat und fruchtig. Mit einem leichten Duft von Holunderblüten, exotischen Früchten und Akazienhonig.

### Geschmack

Frisch, trocken, fein mit einem feinen mineralischen Nachgeschmack.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Soave Classico DOC jung zu trinken.

### Serviovorschlag

Der Soave Classico DOC eignet sich sehr gut als Aperitif. Trockener Bianco zu Vorspeisen, Pasta- und Reisgerichten sowie zu Fisch und vegetarischen Speisen.

