

Soave Classico DOC 2023

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

Weinberge in der klassischen Soave-Zone. Moränenhügel zwischen den Gemeinden Soave und Monteforte.

Traubensorte

Garganega 100%.

Boden

Vorwiegend kalkhaltiger Schichtlehm.

Herstellverfahren

Auslese der besten Garganega Trauben und Ernte von Hand. Geringer Kontakt mit den Traubenschalen und den Kernen. Der Soave Classico erfährt eine kontrollierte Gärung bei 15-16° in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Farbe

Strohgelb mit grünlichem Schimmer.

Bukett

Fruchtig, zart und delikat. Mit einer feinen Mandelnote.

Geschmack

Trocken, frisch, weich und harmonisch. Mit einer angenehm salzigen Note. Und einem Nachhall von Früchten und Mandeln.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weisswein kühl bei 8-10°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Soave Classico jung zu trinken.

Serviovorschlag

Der Soave Classico DOC von Lenotti eignet sich am besten zu Süßwasserfischen. Ein Weisswein besonders zur leichten Küche.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 1000
 CANTINE
 LENOTTI

Alkohol: 12,50% Volumen
 Gründung: 1906
 Verschluss: Non macorc Green
 Flaschen: 1.500.000
 Standort: Bardolino

Säure: 5,30 g/l
 Besitzer: Familie Lenotti
 Anbau: konventionell
 Onologe: Giancarlo Lenotti
 Weinberge: 105 ha

Restzucker: 8,00 g/l
 EAN: 8000305131005