Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186



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.

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

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1000
Alkohol: 12,50% Volumen
Säure: 5,30 g/l
Restzucker: 8,00 g/l
Gründung: 1906
Besitzer: Familie Lenotti
Verschluss: Nomacorc Green
Anbau: konventionell
EAN: 8000305131005
Flaschen: 1.500.000
Önologe: Giancarlo Lenotti
Standort: Bardolino
Weinberge: 105 ha

CANTINE LENOTTI