

## Kriya Trebbiano d' Abruzzo DOC Bio 2022

### Wissenswertes

Die Rebsorte Trebbiano gehört zu den ältesten und erfolgreichsten weißen Trauben weltweit. Zu den bekanntesten Spielarten der kleinbeerigen Traube gehört der Trebbiano d' Abruzzo. Charakteristisch sind der niedrige Alkohol- und der hohe Säuregehalt. Deshalb wird Trebbiano selten reinsortig angebaut, wird aber als Cuvée-Partner häufig eingesetzt, sogar in vielen Rotweinen. Beim Kriya sorgen alte Klone und niedrige Erträge dafür, dass man auch reinsortig aus der Trebbiano Traube einen anspruchsvollen Weißwein kreieren kann. Der durch die naturnahe Vergärung noch bekömmlicher wird. <br> <br>Kriya bedeutet übersetzt natürliches Handeln. Für die Familie di Carlo liegt der Fokus auf der spirituellen Entwicklung des Menschen mit der Natur auf einem Weg des Miteinanders.<br>Öko-Kontrollnummer: IT-BIO-006.

### Anbaugebiet

Weinberg mit Süd bzw. Süd-Ost Ausrichtung. <br>Höhenlage: 250 m ü.M.  
<br>Erziehungsform: Pergola.

### Traubensorte

Trebbiano d' Abruzzo 100%.

### Boden

Sandiger, lehmartiger, kalkhaltiger Boden.

### Herstellverfahren

Ernte der Trebbiano Trauben Anfang Oktober per Hand. Durchschnittlicher Ertrag 11000 kg/ha. Die Gärung mit natürlichen Hefen dauert 5-7 Tage und erfolgt im Edelstahltank. Abfüllung des Weißweins im Februar.

### Farbe

Helles Strohgelb.

### Bukett

Weich, angenehm und delikater.

### Geschmack

Trocken und harmonisch mit einer angenehmen Säure.

### Serviertemperatur

Servieren Sie Weißwein bei 8-10°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Kriya Trebbiano d' Abruzzo DOC jung zu trinken.

### Serviervorschlag

Der reinsortige Trebbiano d' Abruzzo Kriya DOC passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten und Salzwasserfischen. Auch ein Bianco zu delikaten Käsesorten.



### Sonstige Daten:

Art-Nr: 6901

Verschluss: Kunststoffkork

Alkohol: 12,50% Volumen

Anbau: biologisch

Säure: 5,80 g/l

EAN: 8058150740187

Restzucker: 2,70 g/l

