KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

## Cantina F.lli Zeni die Zeni

# Chiaretto Bardolino DOC Classico Cantina Zeni




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 624100-24 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Bardolino |
| **Anbauregion:** | Venetien (Veneto) |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Rose |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2024 |
| **Klassifizierung:** | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| **Rebsorten:** | 50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara |
| **Restzucker:** | 6.00 g/l |
| **Säure:** | 6.00 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 10-12 |
| **Trinkreife:** | 3 |
| **EAN:** | 8005369001127 |

### Preise

**Flasche 7,70 €** brutto

Preis pro Liter: 10,27 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

• Farbe: rosé
• Bouquet: fruchtig und elegant, mit deutlichen Anklängen an Rosen und Veilchen
• Geschmack: frisch, delikat, fruchtig und lebhaft
• Genuss: Jung getrunkener Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
• Empfohlen zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, weißem Fleisch, Fischrisotto, hausgemachten Nudeln
Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees)
Boden: Hügelgebiet moränischen Ursprungs
Hektarertrag: 120 dz/ha
Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession
Weinbereitung: Abstich des Vorlaufmostes nach 12-36 Std. langer Maischung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Mostes
Ausbau: in Edelstahlbehältern

## Zutaten

Weintrauben, Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe (Sulfit Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren (Metaweinsäure,Gummi arabicum), unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Hefen

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Hefe

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (kJ) | 308kJ |
| Energie (kcal) | 74kcal |
| Kohlenhydrate | 1.3g |
| Zucker | 0.6g |

8 005369 001127 >