

Cantina F.lli Zeni die Zeni Custoza DOC Cantina Zeni



| | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------|
| Art.-Nr.: | 624103-2025 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12 % |
| Anbaugebiet: | Bianco di Custoza |
| Anbauregion: | Venetien (Veneto) |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2025 |
| Klassifizierung: | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| Rebsorten: | 35% Garganega, 35% Trebbiano, 10% Friulano, 20% Chardonnay |
| Restzucker: | 5.00 g/l |
| Säure: | 5.70 g/l |
| Serviertemperatur: | 10-12 |
| Trinkreife: | 3 |
| EAN: | 8005369001080 |

Preise

Flasche 7,60 € brutto

Preis pro Liter: 10,13 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
- Bukett: charakteristisch, aromatisch, erinnert an Frühlingsblumen
- Geschmack: weich, angenehm und leicht aromatisch
- Genuss: Jung getrunken Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
- Empfohlen als Aperitif, zu Fischvorspeisen, weißem Fleisch, Fischrisotto, Eiergerichten und leichter Küche allgemein

Anbaugebiet: Custoza (Moränenhügel am südwestlichen Ufer des Gardasees)

Boden: Hügelland moränischen Ursprungs, rot- und braunerde Böden mit Gesteinstrümmern

Hektarertrag: 120 dz/ha

Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession

Weinbereitung: sanfte Pressung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Vorlaufmostes

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren

(Metaweinsäure, Gummiarabikum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Bentonit, Hefen

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

