

"Regaleali" Bianco "Tasca d'Almerita" DOC



Name:	"Regaleali" Bianco "Tasca d'Almerita" DOC
Artikel Nr.:	2023
Hersteller:	Tasca d'Almerita
Herkunft:	Italien
Region:	Sizilien
Rebsorte:	36% Grecanico, 34% Catarratto, 20% Inzolia, 10% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Im Glas von brillant strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist angenehm duftend und fruchtig mit Aromen von frischen Äpfeln, weißen Pfirsichen und rosa Pampelmusen. Am Gaumen angenehm weich, reichhaltig und intensiv.
Herstellung:	Die Reben stehen in einem besonderen Mikroklima, dass die klassischen Aromen der sizilianischen Weinbereitung besonders zur Geltung bringen. Der Ertrag ist auf 8500 kg/ha begrenzt. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbecken über einen Zeitraum von durchschnittlich 15 Tagen bei kontrollierten Temperaturen von 14-16°C. Im Anschluss wird der Wein für 3 Monate auf Edelstahltanks ausgebaut, bevor er abgefüllt und für den Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Tasca d'Almerita baut heute in 8. Generation auf über 600 ha Fläche Wein an und vermarktet diesen in mittlerweile fünf verschiedenen Weingütern. Hierbei wird stets angestrebt, im Rhythmus der Jahreszeiten zu arbeiten, die bewirtschaftete Erde mit Respekt zu behandeln und die natürlichen Aromen und Eigenschaften des Terroirs zur vollen Entfaltung zu bringen.
Servierempfehlung:	Ein fabelhafter Begleiter von leichten Speisen wie Salaten, italienischer Pasta, frischem Fisch oder Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 0,8 g/l Säuregehalt: 4,73 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre