MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

EST! EST!! EST!!! DOC di Montefiascone



Name:	EST! EST!! EST!!! DOC di Montefiascone
Artikel Nr.:	2011
Hersteller:	Bigi
Herkunft:	Italien
Region:	Umbrien
Rebsorte:	65% Trebbiano Toscano, 20% Malvasia Toscana, 15% Rossetto
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Dieser Wein verfügt über eine satte, strohgelbe Farbe. In der Nase begeistert er mit dem Duft von Weißdornblüten und Moos sowie leichten Apfelnoten. Am Gaumen süffig, weich und harmonisch, mit einem eleganten Nachhall von Zwetschge und Bittermandeln.
Herstellung:	Die Reben stehen im "Spalliera", Spornkordon und "Palmetta" System auf ausgewählten Weinbergen im DOC-Gebiet von Montefiasco, am Lago di Bolsena. Die Berge vulkanischen Ursprungs liegen auf 250-350 m Höhe und bestehen aus lockeren Böden, welche reich an Kalium und Phosphor sind. Nach der Ernte erfolgt die alkoholische, temperaturgeführte Gärung. Der Wein wird anschließend 4-5 Monate im Edelstahltank ausgebaut, bevor er auf den Markt gegeben werden kann.
Hersteller-information:	Mitte des 19. Jahrhunderts gründete Luigi Bigi in Ponte Giulio bei Orvieto das gleichnamige Weingut. Seine Leidenschaft galt der Wiederentdeckung des großartigen Potenzials der Orvieto-Region für den Weinbau. Auf den 196 ha Weinbergen zwischen 250 m und 400 m Meereshöhe begann Bigi neben den typischen weißen umbrischen Rebsorten, Grechetto und Procanico, auch mit roten Rebsorten wie Sangiovese, Merlot und Pinot Nero, welche sich auf diesem Terroir ideal entfalten, erfolgreich zu experimentieren. Heute zählt Bigi zu den renommiertesten Erzeugern der Region und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von internationalen Exportmärkten.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu Vorspeisen oder Fisch (besonders Süßwasserfisch). Empfohlene Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 3 g/l Säuregehalt: 5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.