



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## Soave DOC "Poesie"



<b>Name:</b>	Soave DOC "Poesie"
<b>Artikel Nr.:</b>	1310
<b>Hersteller:</b>	Cantina di Soave
<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Veneto
<b>Rebsorte:</b>	100% Garganega
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0%
<b>Beschreibung:</b>	Im Glas von strohgelber Farbe. Das Bouquet besticht mit fruchtigen Aromen, besonders von frischen Äpfeln. Am Gaumen angenehm ausbalanciert und harmonisch. Ansprechend, mit spritziger Säure und einem für Soave typischen Abgang von frischen Mandeln.
<b>Herstellung:</b>	Die Rebstöcke stehen auf lockeren kieshaltigen Lehmböden aus vulkanischer Herkunft im Veneto. Die Trauben werden sanft gepresst und der Most wird mit Hilfe der Gravitation vom Trester getrennt. Für die Fermentation werden ausschließlich ausgewählte Hefen verwendet, die Temperatur wird dabei streng kontrolliert. Im Anschluss wird der Wein auf Flaschen abgefüllt und nach kurzer Reifeperiode für den Verkauf freigegeben.
<b>Herstellerinformation:</b>	Die Cantina di Soave wurde bereits 1898 gegründet und zählt heute zu den prestigeträchtigsten Weinproduzenten Italiens. Die über 6000 Hektar Rebfläche des Unternehmens erstrecken sich mittlerweile vom Gardasee über das Territorium des Soave bis hin zu den Hügeln des Valpolicella. Durch fortlaufende Weiterentwicklung der verwendeten Anbauprozesse und Kellertechniken arbeitet Cantina di Soave stets daran, das Maximum an Qualität und Ausdruckskraft aus den angebauten Rebsorten zu gewinnen.
<b>Servierempfehlung:</b>	Besonders delikat zu Gerichten wie Salat oder Antipasti. Aber auch zu leichten Fleisch- und Fischgerichten ein Genuss! Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 2,10 g/l Säuregehalt: 5,82 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 2-3 Jahre