



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Vermentino di Sardegna DOC "Papiri"



Name:	Vermentino di Sardegna DOC "Papiri"
Artikel Nr.:	1271
Hersteller:	Santa Maria La Palma
Herkunft:	Italien
Region:	Sardinien
Rebsorte:	100% Vermentino di Sardegna
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Intensiv, wenig und fruchtbetont mit Aromen von Melonen, Bananen und dezenten Andeutungen von Mandeln. Vollmundig, weich und harmonisch. Sehr feine Mineralität, ergänzt von zarter Säure.
Herstellung:	Traditionelle Weißwein-Herstellung mit sanfter Traubenpressung. Die Gärung findet bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks statt. Der junge Wein lagert anschließend bis zu seiner Abfüllung einige Monate in den Edelstahltanks.
Herstellerinformation:	In den 1950er Jahren wurde im Einklang mit den landwirtschaftlichen Entwicklungsprogrammen ein ausgedehntes Gebiet, das ursprünglich als Weideland genutzt worden war, zur Bewirtschaftung mit Rebstöcken freigegeben. Mit der Ansiedlung von Familien auf freien Flächen wurden die für Boden und Klima jeweils besten Kulturarten ermittelt. So zeigte sich schon bald die hervorragende Eignung dieser malerischen Landschaft zwischen dem Golf von Alghero und der Bucht von Porto Conte für den Qualitätsweinbau. Bereits in den ersten Jahren konnte ein ansprechender Wein erzeugt werden, der nicht nur auf dem lokalen Markt, sondern auf der gesamten Insel wachsenden Anklang fand. Der Erfolg motivierte die Weinbauern zur Gründung einer eigenen Kellereigenossenschaft im Herzen des Anbaugebietes in der Ortschaft Santa Maria la Palma, die der Kellerei auch ihren Namen gab. Die Cantina Santa Maria La Palma hat heute rund 350 Genossenschaftsmitglieder und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von Ländern.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu frischem Fisch, Meeresfrüchten oder mit Freunden auf der Terrasse. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre