



20131925 | 2025

QUERCI ANTICA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO



Velenosi



Italien
Marken



trocken



100% Verdicchio



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die leichte Überreife der Trauben und der Kontakt des Weines mit ausgewählten Hefekulturen verleihen diesem Verdicchio seinen speziellen Charakter. Sein Bouquet zeigt Aromen von Äpfeln, Honig und Gewürzen. Am Gaumen angenehm vollmundig und würzig.



Speiseempfehlungen

Weißkulturkanne
Huhn gebraten/gegrillt
Kalb gebraten/gegrillt



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127002128 8025127101159

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.1 g/L
Restzucker	3.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Sulfite
Energiegehalt	289 kJ / 69 kcal
Kohlenhydrate	3.0 g
Zuckergehalt	3.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Velenosi S.r.l. 63100 Ascoli Piceno IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Firmenphilosophie findet ihren Ausdruck im Leitsatz "Der Wein ist die Kunst, die Welt zum Träumen zu bringen". Dies gelingt mit Produkten, die für Struktur, Ausgewogenheit und Eleganz stehen und die den anspruchsvollen Gaumen mit mannigfaltigen Wahrnehmungen verwöhnen.

Das Weingut Velenosi wurde im Jahre 1984 dank des Ehrgeizes zweier junger Unternehmer gegründet.

Angela und Ercole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre Leidenschaft erlaubte es ihnen, schnell zu lernen und ihre Techniken in der Kunst der Weinproduktion stetig zu verbessern. So entstand durch Unternehmergeist und Know How ein Weingut, das mit State-of-the-Art Equipment arbeitet und exzellenten Wein produziert. 2005 konnte das Weingut seine Marktführerschaft in der Region durch die Verpflichtung von Paolo Garbini als Geschäftsführer ausbauen. Ihm steht u.a.

Starönologe Dr. Attilio Pagli beratend zur Seite.