

20132224 | 2024

RÊVE PECORINO OFFIDA DOCG

Velenosi

Italien
Marken

trocken

100% Pecorino

ARTIKELBESCHREIBUNG

50% der Pecorino Trauben werden in neuen Barriques aus französischer Sommereiche vergoren und für ca. 6 Monate auf der Hefe gelagert. Dies verleiht dem Rêve eine einzigartige elegante Struktur. Ein wahrer Traum mit Anklängen von weißen Blüten und Vanille, gepaart mit sinnlichen balsamischen Duftnoten und einem vollmundigen Geschmack.

Speiseempfehlungen

Jakobsmuscheln
Hummer/Languste
Steinbutt/Seeteufel pochiert

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
7 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique 24 Monate im Edelstahlfass 24 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127000667 8025127100060

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	7.0 g/L
Restzucker	2.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	contiene SOLFITI, SULFITE (13,5% vol)
Energiegehalt	314 kJ / 75 kcal
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	2.0 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

VELENOSI
ASCOLI PICENO

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-ofthe-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.