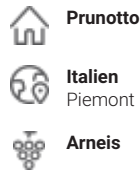


LANGHE ARNEIS DOC



Prunotto



ARTIKELBESCHREIBUNG

Hellgelb mit schönen grünen Reflexen präsentiert sich der Langhe Arneis. Sein intensives Bouquet offenbart blumige Aromen sowie anregende Noten tropischer Früchte. Gekühlt auf 10°C ist dieser wunderbar strukturierter und wohl balancierte Weißwein ein absoluter Genuss.



Speiseempfehlungen

Huhn gebraten/gegrillt
Risotto
Forelle/Saibling gebraten/gegrillt



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000200 8016001000217

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfite (Sulfite))
Energiegehalt	302 kJ / 73 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.1 g
Zuckergehalt	0.1 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



PRODUZENTEN-INFO

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft „Der Weine aus Langhe“ gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.