

OCCHIONE TOSCANA IGT



Biserno



Italien
Toskana Bolgheri



Vermentino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt der Wein eine hellgelbe Farbe mit brillanten Schattierungen. Das Bouquet ist lebhaft mit Noten von gelben, reifen Früchten sowie eine Zitrusnote von Grapefruit. Am Gaumen ist er schlank, kraftvoll, gut ausgewogen und angenehm trinkbar. Die süße Abrundung erinnert an die Weichheit von Viognier.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
4 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814033448 4050814033455

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben. Zusatzstoffe: Säureregulatoren: E334 (Weinsäure), E296 (Apfelsäure) Antioxidationsmittel: E300 (Ascorbin- säure / Vitamin C) Konservierungsstoffe: E228 (Kaliumhy- drogensulfat), E220 (Schwefeldioxid) Stabilisator: E466 (Natriumcarboxyme- thylcellulose)
Energiegehalt	338 kJ / 81 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	0.3 g
Ballaststoffe	0.0 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	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg DE



PRODUZENTEN-INFO

Die Tenuta di Biserno, ein Projekt, dass 1995 von Marchese Lodovico Antinori ins Leben gerufen wurde, ist einzigartig und sensationell.

Nach Jahren getrennter Wege brachte es die Brüder Lodovico und Piero Antinori unter ein Firmendach. Auf das 40 Hektar große und 90 Metern über dem Meeresspiegel gelegene Weingut mit kalk- und tonhaltigen Böden werden vor allem Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot angebaut. Die Weinberge erstrecken sich über die malerische Landschaft und zeugen von einer langen Tradition in der Weinherstellung. Die kraftvollen Rotweine von Biserno, wie der gleichnamige Biserno und der Insoglio del Cinghiale, spiegeln die sorgfältige Handwerkskunst und die einzigartigen Terroir-Eigenschaften der Region wider. Mit einem Fokus auf Qualität und Innovation hat sich Biserno einen festen Platz in der Welt der Spitzenweine erobert.