

MUFFATO DELLA SALA UMBRIA IGT



Castello della Sala



Italien
Umbrien



Grechetto, Sauvignon Blanc, Semillon, Traminer, Riesling



ARTIKELBESCHREIBUNG

Muffato della Sala Antinori zeichnet sich durch eine süße Komplexität aus, die durch Botrytisbefall entsteht. Der Wein zeigt intensive Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Pfirsichen und saftigen Aprikosen. Er stammt aus Umbrien und wird im Castello della Sala gekeltert.



Speiseempfehlungen

Blauschimmelkäse
Österreichische Dessert-Klassiker
Eis/Sorbet/Parfait



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
15-20 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935217909 8001935217923

ANALYSE

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

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit (Sulfite))
Energiegehalt	492 kJ / 118 kcal
Kohlenhydrate	11.0 g
Zuckergehalt	9.3 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 Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 170 ha Weinberge sind, die sich 220-470m ü. M. befinden. Die Weinberge erstrecken sich über sanfte Hügel, die für diese Landschaft so typisch sind. Der Boden ist tendenziell lehmhaltig, die Weinberge sind gut zum Sonnenaufgang hin ausgerichtet, das Mikroklima zeichnet sich durch kalte – aber nicht zu strenge – Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgennebel bei der Reifung der Trauben seine Spuren hinterlässt. Das Gebiet von Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinot Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.