Vini Milone

Vini Milone GmbH
Zwerenweg 4
8574 Oberhofen
+41 71 671 21 30
info@vinimilone.ch
www.vinimilone.ch



Sereole Soave DOC 2023

CHF 15.80 inkl. 8.1% MWST

«Der Soave Classico Sereole zeigt Aromen von Sambuca und Birne, gefolgt von Aprikose, Ananas und Honigmelone. Am Gaumen zeigt er feine Mineralität, kühle Eleganz und anhaltende Frische – ein leiser, heller Wein, der die Seele des Veneto trägt.» — Sergio Milone

Produzent
Bertani

Region
Veneto

Anbaugebiet
Sereole

Traubensorte
100% Gargànega

Ausbau
6 Monate Holzfass, 3 Monate Flasche

Notizen
Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen; im Bouquet floral mit typischen Noten nach Sambuca und Birne, gefolgt von Aprikose, Ananas und Honigmelone; im Gaumen weich, vollmundig mit langanhaltenden Noten, welche die fruchtige Struktur unterstreichen.

Passt zu
Rohem und gegartem Fisch, leichten Vorspeisen, Gemüseauflauf

Lagerbar
3–5 Jahre

Alkohol
12%

Format
75 cl