

Roero Arneis DOCG

Der Arneis, einst eine fast vergessene Rebe im Piemont, erfreut sich bereits seit einiger Zeit wieder großer Beliebtheit. In den 1970er Jahren war der Arneis vom Aussterben bedroht. Es war kein geringerer als Bruno Giacosa, der sich dieser ertragsarmen Sorte annahm. Die Ergebnisse waren beeindruckend und so bauten auch andere Winzer wieder vermehrt Arneis an. Auch die Familie Rabino macht einen wunderschönen Arneis. Das Bouquet fasziniert mit seinem so charakteristisch dezenten Veilchenduft, dazu fruchtige Aromen von Birne und Apfel. Die fruchtigen Noten werden von seinem vollen Körper aufgefangen, sein leicht herber Abgang verleiht ihm einen angenehmen Trunk.



FRATELLI RABINO

Hersteller:	Fratelli Rabino
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Arneis
Qualitätsstufe:	DOCG
Farbe:	strohgelb
Ausbau:	Edelstahltank
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	10°-12° C
Geruch:	fruchtige Aromen von Birne und Apfel
Geschmack:	Trocken elegant fruchtig leicht herber Abgang
Essensbegleitung:	Aperitif, Antipasti und Fisch
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2-3 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO