

Langhe Favorita DOC

Favorita ist eine nur im Piemont heimische weiße Rebsorte. Dieser Favorita ist ein unkomplizierter Weißwein, der unglaublich süffig ist. Um die Frische und den fruchtigen Charakter dieses Weines zu erhalten, wird er bis zur Abfüllung in Edelstahl tanks verwahrt. Wenige Wochen nach der Abfüllung entfaltet der Wein seinen wunderbar harmonischen und angenehmen Charakter am deutlichsten. Die Familie Rabino bewirtschaftet 24 Hektar. Zwei Hektar sind dem frischen nach Äpfeln duftendem Favorita vorbehalten.



FRATELLI RABINO

Hersteller:	Fratelli Rabino
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Favorita
Qualitätsstufe:	DOC
Farbe:	strohgelb
Ausbau:	Edelstahl tank
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	10°-12° C
Geruch:	stark fruchtige Aromen
Geschmack:	Trocken leicht erfrischend
Essensbegleitung:	Aperitif, Antipasti
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2-3 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre
Auszeichnung:	Note AAAA „Autochtona-Award“ 2019
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO