

Cantina F.lli Zeni die Zeni Custoza DOC Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624103-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbaugebiet:	Bianco di Custoza
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	35% Garganega, 35% Trebbiano, 10% Friulano, 20% Chardonnay
Restzucker:	5.00 g/l
Säure:	5.70 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001080

Preise

Flasche 7,60 € brutto

Preis pro Liter: 10,13 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
- Bukett: charakteristisch, aromatisch, erinnert an Frühlingsblumen
- Geschmack: weich, angenehm und leicht aromatisch
- Genuss: Jung getrunkenen Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
- Empfohlen als Aperitif, zu Fischvorspeisen, weißem Fleisch, Fischrisotto, Eiergerichten und leichter Küche allgemein

Anbaugebiet: Custoza (Moränenhügel am südwestlichen Ufer des Gardasees)

Boden: Hügelland moränischen Ursprungs, rot- und braunerdtige Böden mit Gesteinstrümmern

Hektarertrag: 120 dz/ha

Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession

Weinbereitung: sanfte Pressung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Vorlaufmostes

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Gummiarabikum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Bentonit, Hefen

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

