

Falanghina Puglia IGT 2023



Weißwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Masseria Altemura - Contrada Palombara sp 69 - 72028 Torre Santa Susanna (Brindisi) - Italia - +39 0831 740485

Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Tipica (IGT) Salento.

Rebsorte: 100% Falanghina.

Sensorische Charakteristik: Der Wein präsentiert im Duft feine Zitrusnoten, begleitet von frischen Aromen weißer Blüten und Anklängen von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen überzeugt er mit einem ausgewogenen Verhältnis von Würze und Säure, was seine bemerkenswerte Finesse unterstreicht.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restzucker: 1,8 g/l

Säuregehalt: 5,7 g/l

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Der Falanghina passt zu Antipasti, Pasta und Risotto. Er harmonisiert auch gut mit gegrillten Meeresfrüchten, Fischgerichten und Muscheln. Weißes Fleisch und leichte Schweinefleischgerichte ergänzen sich perfekt mit diesem Wein. Salate, Gemüsegerichte, pflanzenbasierte Gerichte sowie Weichkäsesorten und milde, gereifte Käsesorten sind ebenfalls ausgezeichnete Begleiter.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 8 und 10°C.

Allergene: Enthält Sulfite.



©cantina24.de

Impressum:

Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.