



26956020 | 2020


MUFFATO DELLA SALA UMBRIA IGT



 Castello della Sala

 Italien
Umbrien

 süß

 Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon und Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Wunderbar harmonisch und feinfruchtig mit einer unaufdringlichen Edelsüße präsentiert sich dieser in der Farbe goldgelbe Dessertwein. Gut strukturiert, mit Aromen von Pfirsich und Aprikose, ist er eine optimale Ergänzung, z.B. zu feinem Käse.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Umbria
Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935217909 8001935217923

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze



PRODUZENTEN-INFO

Das Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 170 ha Weinberge sind, die sich 220-470m ü. M. befinden. Die Weinberge erstrecken sich über sanfte Hügel, die für diese Landschaft so typisch sind. Der Boden ist tendenziell lehmhaltig, die Weinberge sind gut zum Sonnenaufgang hin ausgerichtet, das Mikro klimazeichnet sich durch kalte – aber nicht zu strenge – Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgennebel bei der Reifung der Trauben seine Spuren hinterlässt. Das Gebiet von Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinot Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.