



## Ribolla Gialla Vinnae 2024

CHF 25.90 | 10 cl = CHF 3.45

Im Glas leuchtendes Strohgelb. Zeigt in der Nase intensiv fruchtige Noten, fein mineralische Töne, entfaltet sich mit Eleganz, ist trocken, frisch und saftig und bietet schönen Trinkfluss.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Produzent       | Jermann                                     |
| Kategorie       | Weisswein                                   |
| Land            | Italien                                     |
| Region          | Friaul                                      |
| Klassifizierung | IGT   |
| Jahrgang        | 2024  |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                       |
| Alkohol         | 12.5 %                                      |
| Trinktemperatur | 8° - 10°                                    |
| Lagerfähigkeit  | bis 2028                                    |
| Traubensorten   | Ribolla Gialla                              |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                             |
| Artikelnummer   | 322091                                      |
| Passt zu        | Spargelgerichten, Fisch, Risotto, Antipasti |
| Bewertungen     | James Suckling 92/100                       |



### Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während sechs Monaten in 750-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche.

### Terroir

Hauptsächlich Mergel und Sandstein.

### Geschichte

Der Name «Vinnae» kommt vom Wort «Vinnaioli» (Winzer). Der Wein ist den fünf Generationen von Jermann-Winzern gewidmet, die seit 1881 in Villanova der Arbeit in den Weingärten und im Keller nachgehen. Auf der Etikette findet sich der Doppeladler, der die österreichisch-ungarischen Wurzeln des Urgrossvaters repräsentiert. Ergänzt wird mit dem Gruss auf der Flasche «Servus Cella» (Gruss an den Keller).

