



Vintage Tunina 2023

Dieser Nektar ist eine Auswahl aus den besten Trauben, die erst etwa zwei Wochen nach der normalen Weinlese geerntet werden. Die Assemblage der Trauben geschieht schon am Weinberg. Intensives Bouquet, vielschichtig, von grosser Eleganz und lang anhaltend mit Noten von Honig und Feldblumen. Am Gaumen weich und sehr harmonisch. Passt gut zu Pasta mit Trüffeln, gebackenem Fisch oder Kalbsbraten.

Produzent	Jermann
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Friaul
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322994
Passt zu	Pasta, Trüffel, Kalbfleisch, Geflügel, Fisch, Risotto, Apéro



Vinifikation

Die Weinbereitung erfolgt im Stahltank. Der Ausbau wird in mittelgrossen österreichischen Holzfässern durchgeführt.

Geschichte

Bereits als junger Mann bewies Silvio Jermann sein sicheres Gespür für die Weissweinbereitung. In den Siebzigerjahren machte er die 30 Kilometer von Udine entfernte, im Herzen des Collio liegende Kellerei dank seiner Genialität und seines grossen Einfallsreichtums zu einem der wichtigsten Weinproduzenten in Italien und weltweit.

