DER WEINLADEN
by Alex und Didier

2016 Friulano, Torre Rosazza

AROMEN:

GRÜNER APFEL, BLUMIG, FRUCHTIG

REBSORTEN

FRIULANO

SPEISEEMPFEHLUNG:

WEICHKÄSE, RISOTTO, SPARGEL

TRINKTEMPERATUR

6 - 11 GRAD

ANALYSEWERTE

SÄURE: 5,7 RESTZUCKER: 3 ALKOHOL: 12,5 VOL. %

DER TORRE ROSAZZA FRIULANO KOMMT MIT KRÄFTIGEM STROHGELB DAHER, IN DEM IMMER WIEDER GRÜNE REFLEXE AUFBLITZEN. DIE NASE ZEIGT SICH BLUMIG-FRUCHTIG MIT SCHÖNER ELEGANZ. BESONDERS AROMEN GRÜNER ÄPFEL TRETEN ZUM VORSCHEIN.

AM GAUMEN IST DER TORRE ROSAZZA FRIULANO WUNDERBAR VOLLMUNDIG UND AUSGESPROCHEN GUT STRUKTURIERT. AUF DER ZUNGE GEFÄLLT ER VOR ALLEM DURCH SEIN AUSBALANCIERTES MINERALISCHES SÄURESPIEL, DAS IHN NACHHALTIG UND FRISCH IM GESCHMACK MACHT.

DIESER FRIULANO PASST AUSGEZEICHNET ZU KALTEN PLATTEN MIT LUFTGETROCKNETEN ITALIENISCHEN SCHINKEN UND FEINEN WURSTWAREN. ER VERSTEHT SICH EBENSO GUT MIT JUNGEM KÄSE WEICHKÄSE, WIE MIT EINEM OMELETT MIT KRÄUTERN, EINEM WÜRZIGEN RISOTTO SOWIE VERSCHIEDENSTEN FISCH- UND SPARGEL-SPEZIALITÄTEN.