



Vermentino Maremma Toscana DOC

Valdifalco di Loacker
Italien, Toskana

Vinifikation

Spontangärung ohne Einsatz von Reinzuchthefen, Ausbau im Edelstahltank, etwa 1/2 des Weins für 6 Monate in grossen Holzfässern

Charakter

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen; intensiv fruchtig im Geruch, mediterrane Noten; am Gaumen saftiges Säurespiel, mineralisch, finessenreiche Struktur und knackige Frucht, ergänzt mit leicht salziger Note; bis in den Abgang erfrischend und fruchtig - macht grossen Spass!

Limitierte Produktion: nur ca. 3300 x 75cl Flaschen

Konsumhinweis

Vorspeisen, Spargel, Fisch vom Grill, Geflügel, Gemüse-Gerichte, Mezze, Couscous, Falafel

Technische Details

Traubensorten:	100% Vermentino
Trinkreife:	2026 - 2029
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2020	Luca Maroni	93/99
2019	Falstaff	92/100
2019	Luca Maroni	95/99
2018	Luca Maroni	96/99
2018	Falstaff	91/100