



## «Agnobianco» 2023

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto IGT
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Riesling (70%), Durella (30%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	12 Monate im Edeltank auf der Feinhefe ausgebaut
Alkoholvolumen	12.0%
Restzucker	2.0 g/l
Allergienhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Aus dem riesigen Meer mittelmässiger Veneto-Weine ragt der «Agnobianco» wie ein Leuchtturm heraus. Die feine, mineralische Assemblage aus Riesling und Durella wurde während zwölf Monaten auf der Feinhefe im Edeltank ausgebaut. Kein Wunder, begeistert er uns mit seiner komplexen Nase. Massimo del Lago versteht es nämlich perfekt, beiden Traubensorten Aromen zu entlocken, die uns an weisse Früchte und feinen Blütenduft erinnert. Im Gaumen zeigt er, was er in sich hat: frisch und aromatisch auf der einen, vielschichtig und tief auf der anderen Seite. Grosses Gaumenkino!