



Rocche Costamagna Arneis delle Langhe DOC 75 cl



75 cl

 IT - Piemont - 2024

 Rocche Costamagna

Helles Strohgelb mit grünem Schimmer. In der Nase Birne, weisser Pfirsich, Zitruszeste und Orangenblüte, dazu Fenchel, Kamille und Mandel. Am Gaumen trocken, saftig und mittelfeinstofflich kernige Frucht, kühle Kräuterwürze und feine Phenolik geben Griff. Die frische Säure sorgt für Zug, die Textur bleibt seidig und klar. Langer, mandelig-zitrisher Abgang mit salziger Note. Ein klassischer Langhe-Arneis von Rocche Costamagna aus La Morra, präzise, geradlinig und animierend.

	Traubensorte	Arneis
	Herkunft	Piemont
	Produzent	Rocche Costamagna
	Vinifikation	Schonende Lese, sanfte Pressung Edelstahl-Ausbau ohne Holz Feinhefelager für Schmelz und Klarheit.
	Charakter	Helles Strohgelb mit grünem Schimmer. In der Nase Birne, weisser Pfirsich, Zitruszeste und Orangenblüte, dazu Fenchel, Kamille und Mandel. Am Gaumen trocken, saftig und mittelfeinstofflich kernige Frucht, kühle Kräuterwürze und feine Phenolik geben Griff. Die frische Säure sorgt für Zug, die Textur bleibt seidig und klar. Langer, mandelig-zitrisher Abgang mit salziger Note. Ein klassischer Langhe-Arneis von Rocche Costamagna aus La Morra, präzise, geradlinig und animierend.
	Passt zu	Vitello tonnato, Spargelrisotto, Forelle, Pasta al Pesto, Ziegenkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2028 geniessen, 8 - 10 °C
	Artikel Nr.	09804/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Weissweine