

Greccio Bianco DOCG trocken Bepin de Eto



ANBAUGEBIET Italien/Venetien

PRODUZENT Bepin de Eto, San Pietro di Feletto

Seit 1965 leitet Ettore Ceschin mit seiner Frau Bruna in vierter Generation die Familien-Kellerei Bepin de Eto, mittlerweile mit tatkräftiger Unterstützung seiner drei Töchter. Der Traditions-Betrieb steht für absolut authentische Weine der Region und besitzt rund 100 Hektar eigene Weinberge, die in der Kernzone Conegliano Valdobbiadene liegen. Daher darf der Prosecco Spumante von Bepin de Eto auch den begehrten Zusatz DOCG superiore Millesimato tragen.

REBSORTE Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino

QUALITÄT DOCG

BODENART Mittelschwerer Tonboden.

VINIFIZIERUNG Ausbau 12. Mo. Holzfass, 6 Mo. Flaschenlagerung

FARBE Intensiv granatroter Farbe mit rubinroten Reflexen

DUFT Das Aroma ist komplex, elegant, mit ausgeprägt fruchtigen Noten von roten Beeren. Erkennbar auch ein harmonischer, zarter Vanillehauch mit leicht würzigen Noten durch den Ausbau in Holz.

GESCHMACK Am Gaumen vollmundig, reichhaltig, mit schön ausgewogener Säure, schmackhaft und anhaltend, im Finale trocken.

ZUSATZINFO

12 Mo. Barrique, komplex, ätherisch und elegant.

Die Rotwein Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino lässt keine Wünsche offen. Ausgeprägt fruchtige Noten nach roten Beeren, die schön mit dem zarten Vanilleduft und dem würzigen Hauch durch die Reife in Holz harmonieren.

WEINANALYSE Alkohol 15,0 % vol. R-Zucker 7,0 g/l Säure 5,5 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite **SERVIERTEMPERATUR** 18-20 °C

DEKANTIEREN Ja

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Gerichten aus dunklem Fleisch oder Wild, zu reifem Käse. Vorzüglicher Meditationswein.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG**