

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Sté 2018

Steinobstnoten kombiniert mit leichter Würze, stoffig mit zartem Schmelz, unkompliziert und süffig

Winzer: Santa Barbara
Region: Marken
Rebsorte: 100% Verdicchio
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Salaten und asiatisch gewürzten Gerichten

1.50 l – Bestellnummer 41518

Santa Barbara
Marken

Die Marken sind die Mitte Italiens. Hier, wo sich die Wade des Stiefels bei Ancona in die Adria wölbt, vereinen sich auch die zwei Seelen des Landes: das wilde, warme Temperament des Südens mit der stringenten Eleganz des Nordens. Anschaulich und schmeckbar wird das im Rosso Piceno, der wichtigsten Rotwein-DOC der Marken. Das ist eine Liaison der charmanten, wuchtig-samtigen Montepulciano-Rebe des Südens mit der eleganten Sangiovese, der Königsrebe des Nordens. Daneben gedeihen hier auch die französischen Rotweinsorten zu bemerkenswerter Klasse. Der größte Schatz der Marken aber ist der weiße Verdicchio, der nur hier wächst und heute zu den wichtigsten Weißweintrauben Italiens zählt. Verdicchio wird immer reinsortig ausgebaut, je nach Typ im Stahltank, im großen Holzfass oder im Barrique. Seinem charakteristischen Duft nach Aprikosen, Fenchel und Salbei steht immer auch eine feine Würzigkeit zur Seite. Der Ex-Banker Stefano Antonucci produziert Weine in verschiedenen Preiskategorien, die aufgrund ihrer milden Säure immer auch sehr gut zum Essen passen.

Abbildung unverbindlich