

Molise DOC Falanghina 2017

Ausdrucksstark mit feinen Noten von Ginster, Holunderblüten und Zitronat, feiner Schmelz und Mineralität

Winzer: Borgo di Colloredo
Region: Molise
Rebsorte: 100% Falanghina
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Spaghetti Vongole, Orechiette mit Brokkoli, feine Fischgerichte mit grünem Gemüse

0.75 l – Bestellnummer 59917

Borgo di Colloredo
Molise

Seit 1963 ist die Molise eine eigenständige Region und teilt sich mit den nördlich gelegenen Abruzzen, mit denen es davor eine Verwaltungseinheit bildete, nur mehr Geschichte, Bodenstruktur und Rebsorten. Die Molise ist nach dem Aosta-Tal und Ligurien das drittkleinste Anbaugebiet Italiens und relativ unbekannt. Es gibt in der Molise nur drei DOC-Gebiete, die zusammen gerade einmal 5% der gesamten Produktion Italiens ausmachen. Das 1960 von Silvio Giulio gegründete Weingut wird heute von den Brüdern Enrico und Pasquale geführt. Aus den 70 Hektar werden jährlich 200.000 Flaschen produziert. Wie in den Abruzzen spielt auch hier die Montepulciano-Traube die erste Geige. Im Biferno Rosso DOC wird sie eindrucksvoll ergänzt durch die edle Aglianico-Rebe, die dem Wein Struktur und Festigkeit gibt. Bei den Weißweintrauben sind es Trebbiano, Bombino Bianco und die Malvasia Bianco, die den Biferno Bianco DOC zu einem der interessantesten Weißweine Süditaliens machen.

Abbildung unverbindlich