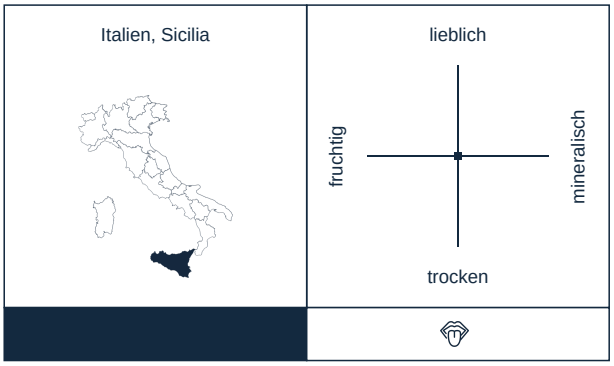
VIAFRANCIA RISERVA BIANCO DOC VIAFRANCIA DOC

BAGLIO DI PIANETTO | 2023



In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet mit intensiven floralen Noten von Ginster- und Orangenblüten, begleitet von lebendigen Zitrusakzenten. Subtile Fruchtnuancen von Mango und Grapefruit verleihen Tiefe und Komplexität, während eine feine balsamische Note die Aromatik harmonisch abrundet. Am Gaumen begeistert der Wein mit aussergewöhnlicher Frische und einer runden, vollen Struktur, unterstützt von lebhafter Säure und angenehmer Geschmackstiefe. Die floralen und fruchtigen Noten kommen elegant zur Geltung, und ein bemerkenswert langer, einhüllender Abgang hinterlässt einen bleibenden Eindruck mit einem Hauch von Rosmarin.



Inzolia, Grillo, Catarratto

Genussreife: 2 - 4 Jahre

teilweise in Edelstahltanks, teilweise in Eichenfässern vinifiziert

Zitrone, Grapefruit, Mango, Orangenblüte, Ginster, Rosmarin

Fischgerichte, Pasta/Teigwaren, Risotto, Garnelen, Ziegenkäse

Trinktemperatur: 9 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**