



## 2022 Le Mandolare <Menini> Soave DOC Classico

Wein · Weißwein · DOC · trocken · Cantina Le Mandolare

Preis: ~~10,95 € / Fl.~~ab 6 Fl.: ~~9,95 €~~

Herkunft Land: Italien, Venetien (Veneto), Soave

Art: Weißwein, trocken

Qualität: DOC

Sorte: Garganega

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.

Vino des Monats Preis:

€ 8,95 / Fl.\*

Trinktemperatur: 16 °C bis 18 °C

Alkohol: 12,5 Vol. %

Restsüße: 2,0 Gramm pro Liter

Säure: 6,0 Gramm pro Liter

### Beschreibung:

Im Glas von leuchtendem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein feiner delikater fruchtiger Duft, typisch nach Zitrusfrüchten, Banane und leicht blumig. Der Geschmack ist frisch und harmonisch mit einem charakteristischen Mandelgeschmack im Hintergrund. Die Trauben werden Anfang Oktober, wenn die Reifung optimal ist, von Hand geerntet. Nach dem Entfernen des Stiels werden die Trauben gepresst und sofort gekühlt. Der Most gärt in temperaturgeregelten Tanks. Der Wein reift mit seinen eigenen Hefen in Edelstahlbehältern für mindestens drei Monate.

### Empfehlung:

Dieser Wein ist ein guter Essensbegleiter zu Nudeln, Suppen, Fischgerichten und weißem Fleisch.

### Erzeuger:

Seit mehr als einem halben Jahrhundert stellt das Weingut Le Mandolare in der Wiege von Soave Wein aus den Trauben seiner eigenen Weinberge Brognoligo, Castelcerino, Fittà und Monteforte her. „Le Mandolare“, bewirtschaftet etwa 20 Hektar Land aus Lavabasalt und Kalkstein im Soave Classico-Gebiet.

