



Valtellina Superiore DOCG

Riserva La Tena 2017 Ca Bianche

CHF 36.00

-  75cl
-  15%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
- AN** 20677517

Degustationsnotiz Nase

Die reifen Früchte, wie Brombeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren sind gepaart mit einer Würzigkeit vom weissen Pfeffer. Noten von gegerbtem Leder, Tabak und etwas Lakritze.

Degustationsnotiz Gaumen

Man spürt die Sonne des Veltlins im Gaumen, welches sich in reifen dunklen Früchten, pfeffrigen Noten und Tertiäraromen, wie Leder, Tabak, Holz und Lakritz widerspiegelt. Die Tannine sind elegant und feingliedrig. Die Säure lässt den Wein sehr frisch und lebendig wirken.

Passt zu

Sämtlichen Veltliner-Spezialitäten, Grilladen, Wildgerichten, Vegetarischen Gerichten mit Früchten, Hartkäsen und natürlich auch zur Pasta. Der Wunsch nach einem T-Bone-Steak kommt, wenn man diesen Wein öffnet.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

Geschichte und Gegenwart der Kellerei Cà Bianche liegen in der Nähe von Tirano, in der Provinz Sondrio, unter dem wachsamen Blick der Berge, die sie umgeben, und der grünen Wälder, die ihr eine magische Atmosphäre verleihen. Tradition ist das Schlüsselwort in der Kellerei Cà Bianche, zusammen mit dem Anbau von Hand und der Verwendung von Trauben höchster Qualität ohne Pestizide bieten die Weine einen authentischen Geschmack, der den Gaumen eines jeden Kenners erfreut.

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.