



Veneto IGT

San Vincenzo 2024 Anselmi

CHF 16.50

 75cl
 12.5%
 Veneto
 Sauvignon Blanc, Garganega, Chardonnay
AN 27117524

Vinifikation

Stahltankausbau.

Degustationsnotiz Nase

Gelbfruchtige Aromen, Pfefferminze, Salbei und Stachelbeeren, auch Zitronen und eine feine Mineralität anzeigend.

Degustationsnotiz Gaumen

Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer enorm einnehmenden Frucht, Mirabellen und gut gereifte Melone, überraschend füllig und mit einem schönen Frucht-Säure-Spiel versehen,

Passt zu

Apéro, leichten Vorspeisen, und Fischvariationen.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

Roberto Anselmi gilt als eigenwillig, erfolgreich und Meister der Garganega-Rebe. Ihr verleiht er höchsten Schliff und reinste Noten und führt damit den oft schlechten Ruf des Soaves als billiges Massenprodukt ad absurdum. Nachhaltige Ertragsreduzierung und späte Lesen schaffen Ergebnisse, wie man Sie in diesem Bereich des Veneto häufig vergebens sucht.

Als Roberto Anselmi das Weingut in den 1980er Jahren übernahm, war es indes noch ein typischer Vertreter der großen Weingüter Venetiens. 15 Millionen Flaschen wurden pro Jahre an Tafelwein produziert - heute sind es gerade noch 600.000! Ertragsreduzierung als oberstes Ziel oder einfach reduce to the max! Um sich qualitativ weiter deutlich von der allzu oft minderen Qualität aus dem Soave Konsortium zu distanzieren, hat Anselmi beschlossen, eben diesem offiziellen Konsortium den Rücken zu kehren. Daher tragen seine Weine auch keine Soave-Bezeichnung mehr.



San Vincenzo 2024 Anselmi

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.