

MASI

LEVARIE SOAVE CLASSICO DOC

Ein „Klassiker“ der großen Veroneser Tradition wird von Masi modern interpretiert.

Der Soave Levarie ist ein „Evergreen“ unter den Weißweinen. Duftig, delikat und authentisch wird er aus den traditionellen Rebsorten Garganega und Trebbiano im historischen Anbaugebiet des Soave Classico erzeugt und erhält seinen Charakter von den vulkanischen Böden und dem milden Klima.

REBSATZ

Garganega, Trebbiano di Soave.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Verhaltenes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bouquet: Intensiv, mit einem eindeutigen Duft von Birnen.

Geschmack: Frisch mit Anklängen an Zitrusfrüchte und Ananas. Delikates und harmonisches Finale.

TRINKERLEBNIS

Ein klassischer italienischer Wein, der die Aromen der mediterranen Küche begleitet. Er lässt sich leicht kombinieren, dank der charakteristischen und angenehmen sauren Frische, die vom fruchtigen Gaumen begleitet wird. Ideal als Apéro, zu mageren Vorspeisen, frischen Nudeln, Risotto ‚aus Meer und Erde‘, Hülsenfrüchte- oder Poulet Salaten und zum Sushi-Sashimi.

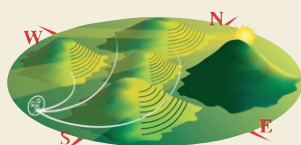
SERVIERTEMPERATUR: 6-10° C

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre



750
ml



Levarie: Bezeichnung für die Ostseiten der Hügel im klassischen Soave-Gebiet, die das Licht der frischen Morgensonne genießen. Entsprechend entstehen hier besondere Eleganz und Weichheit.