

## **Weinhandlung zum Felsenkeller**

### **Montresor Bianco del Nago**

#### **Organoleptische Eigenschaften**

Der Bianco del Nago ist wie auch sein Bruder, der Nero del Nago, ein sehr guter Alltagswein, der zu überraschen weiß.

Das Design der Flaschen wurde erst kürzlich umgestellt und damit auch ein Schraub - Verschuß eingeführt. Im Glas zeigt sich der Weiße aus dem Veneto in einem sehr deutlichen Strohgelb, die Farbe dabei von sehr schöner Brillanz.

Bereits an der Nase zeigt der Bianco del Nago mit einer überaus üppigen Ausstattung für seine Preisklasse: Den Auftakt bilden frisch-fruchtige an Mirabellennoten erinnernd. Ebenso intensive Duftnoten von Zitrusfrüchten sowie als Abschluß etwas zartere Anklänge an Wiesenkräuter, vor allem Zitronenmelisse.

Im Gaumen beweist das Gewächs ein recht hohes Maß an Geschmack. Auch hier bilden satte, fruchtige Mirabellenaromen den Einstieg und zeigen sich auch am Gaumen recht dicht.

Im Abgang bewahrt noch die Aromen der Zitrusfrüchte und der Zitronenmelisse die einen langen Nachklang finden.

Ideal zu Antipasti, sowie Pastagerichten oder auch als Aperitif. Ideale Trinktemperatur: 8 Grad Celsius. Flaschengröße: 750 ml.

#### **Weinbereitung und Bodenbeschaffenheit**

Ca. 100 – 200 m über dem Meeresspiegel, Süd-Ost-Lage. Der Boden wird von verschiedenen Geröllarten bestimmt:

Heller Mergel, Tuffstein vulkanischen Ursprungs und Kalkschotter.

Weinernte: Die Trauben werden per Hand Ende September gelesen und bereits bei der Lese selektiert, um so den hohen Qualitätsanforderungen von Anfang an gerecht zu werden die bei Montresor strengsten eingehalten werden.

Weinherstellung: Kelterung des Traubengutes und sofortige Kühlung des Mostes, um eine unkontrollierte Fermentation zu verhindern. Die Vinifizierung findet unter kontrollierten Bedingungen und niedrigen Temperaturen statt.