

## Falanghina MEZZOGIORNO IGT

Falanghina ist nach dem antiken Weinbausystem 'phalange' benannt. Nase nach Eisbonbon und frischer Minze, im Mund harmonisch mit feinen Aprikosennoten.

|              |  |
|--------------|--|
| Erzeuger:    | Riegelmarke                                |
| Anbaugebiet: | Terre di Chieti                            |
| Rebsorte:    | Falanghina                                 |
| Jahrgang:    | 2016                                       |
| Temperatur:  | 10-12°C                                    |
| Lagerzeit:   | jetzt + 1-2 Jahre                          |
| Weinart:     | Weißwein                                   |
| Land:        | Italien                                    |
| Qualität:    | Landwein                                   |
| Geschmack:   | trocken                                    |
| Passt zu:    | Aperitif, feinen Antipasti, Merresfrüchten |
| Artikel-Nr.  | 21005                                      |
| Volumen      | 0,75l                                      |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | DE-ÖKO-001 |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 34         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 6,2        |
| Restzucker (g/l)               | 6,3        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 128        |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 12         |
| Weinstil                       | ausgewogen |

