

# BEVOBIANCO



<b>HERKUNFTSBEZEICHNUNG</b>	DOC Maremma Toscana
<b>REGION / LAND</b>	Toscana / Italien
<b>HERKUNFT</b>	Valpiana, Massa Marittima (Hoch Maremma)
<b>TRAUBENSORTE</b>	Chardonnay (80%), Vioigner (20%)
<b>HÖHE</b>	140/160 m ü. M.
<b>VINTAGE</b>	2022
<b>VINIFIKATION / AUSBAU</b>	Sanfte Pressung, kalte statische Klärung, sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur (16°C) in Edelstahl tanks.
<b>REIFUNG</b>	6 Monate Reifung in gebrauchten Barriques auf den eigenen feinen Hefesatz.
<b>INHALT</b>	0,750 Lt.
<b>VERPACKUNG</b>	6er und 3er Kartons.
<b>WEINBAU / ERNTE</b>	Das Jahr 2022 verlief sowohl im Winter als auch im Frühling regulär; wie schon seit einigen Jahren waren die Regenereignisse rar und nie bedeutend. Die Reben haben bis Ende Juli gut widerstanden, als der Regen das Wasser-Gleichgewicht im Boden wiederherstellte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, während die Qualität dank gradueller Reifung, gefördert durch Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die Erwartungen deutlich übertroffen hat.
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13% Vol.
<b>FARBE</b>	Brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
<b>AROMA</b>	Intensiv und komplex mit Noten von weissen Blüten und fruchtigen Noten von frischer Banane und weissem Pfirsich, abgerundet durch eine feine Note von Eiche.
<b>CHARAKTER</b>	Frisch und angenehm im Auftakt. Gut ausbalanciert mit intensivem und langanhaltendem Abgang. Ein angenehmer Wein mit elegantem und harmonischem Finish.
<b>REZENSIONEN</b>	-