

# Verduzzo Friulano

## Friuli Colli Orientali DOC

\*  
WEISSWEIN



### Rebsorten

100% Verduzzo Friulano.

### Boden

Mergel-Sandstein.

### Weinbereitung

Nach einer leichten Antrocknung an der Pflanze wird die Traube abgebeert, gepresst und es wird für etwa 24 Stunden eine Kaltmazeration ausgeführt. Wenn der Wein einen Restzucker von etwa 8% hat, beginnen die Umfüllungen und die Temperatur der Masse wird reduziert, um die natürliche Weichheit zu erhalten.

### Farbe

Wein von intensiv goldgelber Farbe.

### Bouquet und Geschmack

In der Nase erinnert er an die Akazienblüte und reife Früchte, im Mund ist er rund und vollmundig. Sehr lang im Mund – da nach dem Schlucken über lange Zeit ein angenehmes Gefühl bleibt, ausgewogen, süß, aber nicht langweilig.

### Servierempfehlungen

Er ist ein Wein, der zusammen mit reifem Käse sehr geschätzt wird. Er passt auch gut zu Leberpastete und alle trockenen Gebäcksorten.

### Traubenlese

Von Hand

### Serviertemperatur

10 – 12 °C