



2023 REYSÙ DOCG ROERO ARNEIS

Art.-Nr. MZ 01-23



WEINGUT:	Paolo Manzone
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Arneis
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	13,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	2,0 g/l
SÄURE:	5,0 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Seit dem 15. Jahrhundert wird die Rebsorte Arneis im Piemont angebaut und wird lokal auch gerne wegen des mühsamen Anbaus »die kleine Schwierige« genannt. Manche nennen sie etwas liebevoller »weißen Barolo«. Hellgelb strahlt der Reysù im Glas. Mit Düften von Birnen, Mandeln und Zitrusfrüchten macht der Wein einen angenehmen ersten Eindruck. Am Gaumen schmiegen sich kräutrige und grasige Noten hinzu mit sanften Anklängen von Vanille, die von einer frischen Säure und Mineralität ergänzt werden. Mit seinem Körper – nicht zu leicht und nicht zu schwer – und seiner cremigen sowie komplexen Textur, passt er hervorragend zu piemontesischen Eiernudeln mit heller Fleischsoße und vielen Kräutern. Dekantieren wird empfohlen.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling 2024: 89