



# Favorita Bianca Piemonte DOC

## 75 cl













75 cl

 IT - Piemont - 2022

 Mura Mura

Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Akazienblüte, gelbe Pflaume und Melone, dazu Holunderblüte, etwas Thymian und ein feiner Hauch Vanille. Am Gaumen konzentriert und voll, dabei klar und frisch, mit salziger Spannung, cremigem Hefeschmelz und langem, sauberem Nachhall ohne Bitterkeit. Der Ausbau auf der Feinhefe in Keramikamphoren und 500-l-Tonneaux mit regelmässiger Bâtonnage gibt Tiefe und Textur.

	<b>Traubensorte</b>	Favorita
	<b>Herkunft</b>	Piemont
	<b>Produzent</b>	Mura Mura
	<b>Vinifikation</b>	48-stündige Kaltmazeration bei ca. 8°C Gärung startet im Edelstahl und endet in Keramikamphoren sowie Tonneaux kein biologischer Säureabbau langer Ausbau auf der Feinhefe mit Bâtonnage, anschliessend Flaschenruhe.
	<b>Charakter</b>	Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Akazienblüte, gelbe Pflaume und Melone, dazu Holunderblüte, etwas Thymian und ein feiner Hauch Vanille. Am Gaumen konzentriert und voll, dabei klar und frisch, mit salziger Spannung, cremigem Hefeschmelz und langem, sauberem Nachhall ohne Bitterkeit. Der Ausbau auf der Feinhefe in Keramikamphoren und 500-l-Tonneaux mit regelmässiger Bâtonnage gibt Tiefe und Textur.
	<b>Passt zu</b>	Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Gemüsegerichte
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2029 geniessen, 10-12°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09799/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Weissweine