



Wein: **Alba**

Trauben: Traminer aromatico

Produktionsgebiet: Grave del Friuli

Die Trauben, überreif geerntet und in Kisten gelagert, sind für mehr als 2 Monate einer natürlichen Trocknung in einem belüfteten Lager ausgesetzt. Danach werden die unversehrten Trauben sehr langsam sanft gepresst. Die Gärung erfolgt im Stahltank. Die Dauer der Gärung ist sehr lange wegen des hohen Zuckergehaltes.

Der Wein hat eine intensive, goldgelbe Farbe, Geruchsnoten von Rose, reifen Früchten und Akazienhonig. Der Wein ist sehr rund und wohlschmeckend. Die ausgeglichene Süsse gibt dem Wein eine frische Note.

Besonders empfohlen mit Schimmelkäse, mit aromatisierter Schokolade oder Zartbitterschokolade.

Servieren bei einer Temperatur von 8 Grad.

