



Wir sind glücklich, Sie in unserer Welt voller harmonischen Feldern aus Weinbergen mit Natürlichkeit geerntet aufnehmen zu können, wo die Zeit noch ohne Hast vergeht.

Zogo Bianco

Zogo Bianco ist eine elegante Mischung aus Sauvignon, Chardonnay und Traminer.

Herstellungsverfahren:

Nach einer aufmerksamen Ernte der Trauben, findet die Gärung des Traubenmostes bei niedrigen kontrollierten Temperaturen, zwischen 13-14 °C statt.

Es folgt eine sanfte Auspressung und der Wein reift auf edlen Hefen für 5 Monate im Stahltank.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: strohgelb

Duftnote: intensiv und delikater, man riecht deutlich tropische Früchte, Zitrusfrüchte und Pfirsich,

erweitert sich in pflanzliche Duftnoten wie Paprika und Tomatenblätter.

Geschmack: fruchtig und trocken mit den typischen fruchtigen Aromen des Sauvignons und die Mineralität des Chardonnays, schöner langer Abgang.

Gastronomische Tipps:

Ausgezeichnet als Aperitif zu Fingerfood und rohen Schinken.

Perfekt zu Krustentiere und zu delikaten Nudelgerichten mit Fisch oder Gemüse.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol

Restzuckergehalt: 15 g/l

Gesamtsäuregehalt: 6,5 g/l

Serviertemperatur: 8°C

Flaschenformat: 0,75 lit.



PALADIN