

Bio Weißwein „Borgo Faveri“ Stiller – Biodynamisch

Qualitätsstufe:	Bio Weißwein „Borgo Faveri“
Typologie:	Stiller Weißwein – Biodynamisch
Rebsorten:	Falanghina 55%, Malvasia 45%
Erstes Produktionsjahr:	2019
Herkunftsregion:	Italien

Im Weinberg

Boden:	Schwemmboden
Höhenmessung und Lage:	50 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	20 Jahre
Anbaumethoden:	Pergola-förmig
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Vinifizierung:	Weißweinerstellung
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Zucker:	5 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Duft:	Zart, mit Noten von reifem goldenem Apfel und Trockenobst
Geschmack:	Rund und einhüllend, ziemlich strukturiert
Haltbarkeit:	18 Monate

Service

Serviertemperatur:	10 - 12°C
Speiseempfehlung:	Perfekt als Aperitif und kombiniert mit Pasta und Fisch aus delikaten Aromen
Für Vegetarier und Veganer:	Ausgezeichnet mit Radicchio, Spargel und Kräutertarts.

Bio Weißwein „Borgo Faveri“

Dieser Wein wird aus weißen Trauben hergestellt, die nach biodynamischen Methoden angebaut werden. Der biodynamische Anbau beruht auf dem Prinzip, dass irdische und kosmische Kräfte im perfekten Gleichgewicht und Harmonie wirken müssen. Die menschliche Tätigkeit muss gleichzeitig durch die Erhaltung der Biodiversität des Bodens wirken, damit die Rebe und ihre Trauben gesund und stark wachsen können. Borgo Faveri mit Demeter-Zertifizierung ist zart, rund und einhüllend.

