



Stiller Weißwein „Beutel in der Box“ 10 Liter Bio-Vegan

Weinart:	Stiller Weißwein Bio-Vegan 10 Liter
Typologie:	Stiller Weißwein – Bio Vegan
Rebsorten:	Glera
Herkunftsregion:	Treviso – Venetien
Inhalt:	10 Liter

Im Weinkeller

Vinifizierung:	In Weiß
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Enthält Sulfite:	Ein edler und authentischer Wein mit niedrigem Sulfidgehalt. (Bei diesen Analyse Werten handelt es sich um Mittelwerte Schwankungen zwischen einzelnen Jahrgängen sind möglich).



Verkostung

Farbe:	Strohgelb
Duft:	Fruchtig und blumig
Geschmack:	Trocken, angenehm und leicht zu trinken
Haltbarkeit:	18 Monate
Serviertemperatur:	10 - 12°C
Empfohlenes Glas:	Tulpen Kelch

Speiseempfehlung

Paarungen:	perfekt während des Essens, ausgezeichnet zu den ersten Gängen.
Empfohlen:	leichte Gerichte und Fisch
Für Vegetarier und Veganer:	Ausgezeichnet mit Radicchio, Spargel und Kräutertarts.

Rebsorten:

Glera: Die weiße Rebsorte Glera wird hauptsächlich in der Region Venetien- Italien. Bis 2010 hieß die Sorte noch Prosecco, wie das gleichnamige Anbaugebiet in der Provinz Treviso. Um jedoch die billigen Prosecco-Plagiate einzudämmen, wurde die Sorte umbenannt. Schaumweine die sich Prosecco nennen, dürfen daher nur noch aus dem gleichnamigen Gebiet stammen. Zudem müssen sie zu 85% aus Glera-Trauben bestehen. Zur Herstellung von Stillweinen wird Glera ebenfalls verwendet.

