



Art.-Nr.: 40002

ROBERTO SAROTTO SREJ LANGHE ARNEIS

KATEGORIE	Empfehlungen
REBSORTEN	Arneis
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RETSÜßE	3,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Arneis

BODEN

Dieser Wein wird zu 100 % aus der Rebsorte Arneis gewonnen, die auf den lehmhaltigen, kalkartigen Böden von Mango (CN) gedeiht. Mit einer Anbaufläche von 10 Hektar und einer Lage in süd-südwestlicher Ausrichtung auf Höhenlagen zwischen 260 und 460 Metern über dem Meeresspiegel erhalten die Trauben ideale Wachstumsbedingungen. Für die Herstellung wird die Guyot-Erziehungsmethode angewendet, wobei eine Pflanzdichte von 5000 Reben pro Hektar und ein Ertrag von 10.000 Kilogramm pro Hektar angestrebt werden.

BESCHREIBUNG

Der Langhe DOC Arneis "Srej" repräsentiert die Spitzenqualität der Arneis-Weine aus dem Anbaugebiet Langhe, bekannt für seine Eleganz und Komplexität. Die Ernte erfolgt in der zweiten Septemberhälfte. Der Ausbau erfolgt teilweise temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, gefolgt von einer Reifung über 4 bis 5 Monate in Eichenfässern, was dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht.

Der Langhe Arneis "Srej" zeichnet sich durch ein intensives, tropisches Aroma aus, das Anklänge an Ananas, Mango und Papaya verströmt. Diese Duftnoten verbinden sich harmonisch am Gaumen

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONTE



und vermitteln ein rundes Geschmackserlebnis mit einer spürbaren Struktur und cremigen Textur, die in einen langen und anhaltenden Abgang münden. Die Farbe des Weins ist ein ansprechendes Strohgelb mit goldenen Nuancen.

Er wird am besten bei einer Serviertemperatur von 10-12 °C genossen und ist der ideale Begleiter zu Fischgerichten, gefüllten Pastavariationen, weißem Fleisch und mittelreifem Käse.