



## 2022 MARANI IGT BIANCO VERONESE

Art.-Nr. SA 16-22



<b>WEINGUT:</b>	Sartori di Verona
<b>REGION/LAND:</b>	Venetien/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	100% Garganega
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>AUSBAU:</b>	Edelstahl, Holzfass
<b>BESCHREIBUNG:</b>	

Marani Sartori, die Ehefrau von Regolo Sartori, wird heute durch diesen Weißwein geehrt, der ihren Namen trägt. Was diesen Wein besonders macht ist ganz klar das Herstellungsverfahren im Appassimento-Stil. Dabei wurden die Trauben per Hand gelesen und für mindestens 40 Tage angetrocknet. Durch die Reduzierung des Wassergehaltes ergeben sich extraktreichere Beeren, die den Wein gehaltvoll und intensiv gestalten. Der Wein reift nach der Gärung für 3 Monate im Halbstückfass. So entsteht ein komplexer Wein mit vielfältigen Aromen und einem sich stetig entwickelnden Bouquet: reife gelbe Früchte, getrocknete Aprikosen und Blütennoten wechseln sich mit einer delikaten Petrolnote ab, die sanft zu warmen Holznoten und Haselnuss überleiten und weiter in eine schöne Honignote münden. Der Geschmack ist samtig, mit viel Extrakt und einer dezenten Restsüße ist es ein idealer Speisebegleiter oder als Solist zum Philosophieren, macht den Wein für viele Einsteiger attraktiv. Empfehlenswert zu Risotto, Fischgerichten mit Sahne, reifem Brie oder Schmorgerichten mit Hülsenfrüchten wie Kichererbsen.