Gran Maestro Appassimento Bianco 2024

Apulië - Italië

De Appassimento methode is een bepaalde manier van wijn maken, waardoor er enorm smaakvolle en intense wijnen worden geproduceerd. Het is een zeer oude Italiaanse methode die tegenwoordig zeer in trek is.De wijn heeft een goudgele kleur. Het bouquet heeft aangename hints van tropisch fruit. Op het palet is het een volle, ronde en warme wijn met structuur en zachtheid. Een delicate en aromatische lange finish. De wijn behoud zijn frisheid en aroma's in zowel geur als smaak.



Proefnotitie

De wijn heeft een goudgele kleur. Het bouquet heeft aangename hints van tropisch fruit. Op het palet is het een volle, ronde en warme wijn met structuur en zachtheid. Een delicate en aromatische lange finish. De wijn behoud zijn frisheid en aroma's in zowel geur als smaak.

Drinken bij

Een heerlijke wijn om te combineren met rijke voorgerechten, magere vis, wit vlees, rijpe kazen en gegrilde groenten. Ook erg geschikt om te drinken met vrienden of na de maaltijd.

Houdbaarheid

4 jaar naar oogst

Druivenrassen

Fiano, Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl