



Ribolla Gialla del Friuli Isonzo IGT, *LUISA*

Traubensorte: Ribolla gialla

Trinktemperatur: 10 – 12°C



Der Gelbe

Mein Ursprung ist nicht ganz klar. Einige glauben, dass ich von der „Avola“ abstamme, andere behaupten es sei die „Robola“, aber die meisten sind sich einig, dass meine Wurzeln in der „Rabiola“ liegen welche im XII Jahrhundert sehr verbreitet und beliebt war.

Etwas ist sicher, ich passe optimal zu **Aperitifs**, zu **Gemüsegratins**, **Cous Cous**, **kalten Fischvorspeisen**, **delikatsten Fischgerichten**, **Austern** und **Meeresfrüchten**.

Nach 5 Monaten Reifung auf der Weinhefe und weiteren 2 Monaten in Flaschenreifung, erreiche ich die unvergleichliche hellgelbe, grünliche Nuance und meinen charakteristischen trockenen, leicht zitronigen Geschmack und ein Bouquet, welches an Akazienblüten erinnert.

Neugierig geworden?