

Marcel Zanolari
Casa Vinicola Marcel Zanolari
D.C.V.L.T. Scarl



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Brianzone IT
Traubensorte	Traminer Aromatico
Farbe	Intensive, strohgelbe Farbe
Geschmacksrichtung	Das markante kräftige Bouquet verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Noten nach Muscattrauben, Mandarinen, Mango, Honig und exotischen Früchten.
Lagerfähigkeit ab Kauf	1 - 5 Jahre
Trinktemperatur	11 – 14° C
Merkmale	Der Traminer Aromatico stammt von der Moscato Giallo -Traube ab. Auf den besten Lagen der Veltliner Weinberge gewachsen, erreicht dieser unvergleichliche Wein eine markante Intensität. Ein trockener, kostbarer neuer Weisswein aus dem Veltlin. Nach dem Säureabbau und einer sechsmonatigen Reife im Stahltank wird er in die Flaschen abgefüllt und dem Weinfreund kredenzt.
Weintipp	Dieser Wein eignet sich gut als trockener Aperitifwein, zu Vorspeisen, Fisch und als Dessertwein.



Traminer Aromatico
IGT Bio. Marcel Zanolari
Indicazione Geografica Tipica
Biodynamisch

Traminer Aromatico