

## Malvasia

Die Ursprünge des Malvasia (Istrian) im Friaul- Julisch Venetien gehen auf die Zeit der Republik Venedig zurück und genauer gesagt auf das 13. Jahrhundert.

Der Name der Rebsorte leitet sich von einem antiken Hafen von Peloponnes, Monemvasia, ab, dessen wörtliche Bedeutung „Hafen mit nur einem Eingang“ ist.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Kräftiges, glänzendes Strohgelb, zu Goldgelb neigend.

Unverwechselbares Bouquet mit Düften nach Zitronenfrüchten und Heu mit würzigen und lieblichen Noten.

Am Gaumen ist er zuerst fruchtig, mit lebhaften und mineralischen Noten, die für diese Rebsorte typisch sind. Seine Besonderheit ist die unverkennbare Frische, seine Lieblichkeit und seine grundlegende Einfachheit, die ihn kennzeichnen.

### SERVIERVORSCHLAG:

Perfekt als Aperitif, passt er zu Fischgerichten (Pasta, Risotto mit Meeresfrüchten, Krustentiere und Rohkost)

**REBSORTEN:** 100% Malvasia

**REBERZIEHUNG:** Guyot

**STOCKDICHTE:** 5000

**WEINBEREITUNG:** Kaltmazeration. Gärung 15 Tage.

**AUSBAU:** 5 Monate auf der Hefe

**REIFUNG:** Weitere 2 Monate in der Flasche

**SERVIERTEMPERATUR:** 10°-12°C



Günter 0664 3267419  
Doris 0664 4493569

