



Soave Classico DOC 2024
Azienda Agricola Pieropan

Weingut

Der ökologisch arbeitende Familienbetrieb beschränkt sich konsequent auf eine Handvoll Etiketten. Der Soave von Pieropan ist aufgrund seiner Jahr für Jahr verlässlichen Güte zur Marke geworden. Im Gambero Rosso ist das Weingut mit 2 Sternen geführt, was heißt, dass ihnen bereits mehr als 20-mal die begehrten 3 Gläser verliehen wurden. Auch hier spricht das Terroir für sich. Wenn man auf dem steinigen Untergrund des mitten im Ort gelegenen Weinbergs La Rocca steht, kann man fühlen, warum Soave zu den ganz großen Weinen Italiens zählt. Der wahre Schatz eines großen Weins ist sein Terroir, das einzigartig ist und sich nicht vervielfältigen lässt. Seit die Söhne Dario und Andrea mit im Weingut tätig sind, wird mit der gleichen Leidenschaft Valpolicella und Amarone in einem eigens errichteten Weingut in Tregnago produziert.

Tipp

Ein sehr bekannter und gefragter Weißwein, der heute leider fast ausschließlich in industriellen Kellereien produziert wird.

Aber Soave ist nicht gleich Soave. Die Garganega-Trauben für diesen Wein wachsen auf den Hügeln oberhalb des Städtchens Soave und nicht auf den fruchtbaren Böden in der Ebene, außerdem sind auch die Hektarerträge wesentlich geringer. Nicht umsonst gelten die Soave der Pieropans als die Besten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 297 kJ / 71 kcal

Kohlenhydrate: 0,9 g

davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	Betontank
Rebsorten:	Garganega, Trebbiano di Soave

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet. Nach kurzer Standzeit für einige Stunden auf den Schalen, folgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Weitere Lagerung für 4 Monate auf der Feinhefe.

Sensorik

Jugendlich und frisch, Akazien- und Kirschblüte, trocken und harmonisch mit feiner Bittermandelnote

Passt gut zu

Minestrone, Gemüsegerichten, See- und Meeresfischen, auch als Aperitiv

Lagerfähig

4 Jahre