



**Azienda Agricola  
Alberto Coffele**

**Via Roma, 5  
37038 Soave  
Italien**

**Soave DOC Classico  
2013**

## *Wein*

**HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG:** Soave-Classico-Zone, DOC

**ART DES WEINES:** Weißwein

**NAME DES WEINPRODUZENTEN:** Az. Agr. A. Coffele

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** DOC-Zone bei Castelcerini di Soave

**JAHR DER WEINLESE:** 2013

**LOS-NUMMER:** CL 4814

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 l

**ALKOHOLGEHALT:** 12,00 %

**ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben):** Gesamtsäure: 5,89 g/l - Restzucker: 0,60 g/l -

**PH-Wert:** 3,20 - Extrakt (netto): 19,5 g/l - Schwefel (SO<sub>2</sub>): 80 mg/l

**ALLERGENE:** enthält Sulfid

## *Weinbeschreibung*

**REBSORTE:** 100 % Garganega

**FARBE:** helles, strohfarbenes Gelb.

**NASE:** Eine angenehme feine Frische verbindet sich mit florealen und fruchtigen Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Verhalten machen sich mandelige Geruchs- und Alkoholnoten bemerkbar.

**GESCHMACK:** Ein schlanker Wein, der durch eine Balance von Fruchtaromen, würzigen Noten und Säurenoten auffällt. Wenngleich die Säure leicht überwiegt, so ist sie doch eingebunden und trägt zur Frische des Weines bei. Leicht pfeffrige und mineralische Noten sind in das Frucht-Säure-Spiel eingebunden. Warme Ausstrahlung. Der Abgang ist durch Säure unterlegte Fruchtaromen und mandelige Bitternoten gekennzeichnet. Ein angenehmer Wein, der sich zu zahlreichen Speisen und für gesellige Runden eignet.

## *Weinbereitung*

**LAGE:** Die Trauben stammen aus den Weinbergen der Familie Coffele in Soave. Die Weinberge liegen in der hügeligen Classico-Zone in der Höhe von 200 bis 300 m in der Ortschaft Castelcerino di Soave. Nur Weine aus dem voralpinen Hügelland dürfen sich Soave Classico nennen.

**LESE:** Mit größter Behutsamkeit werden die Trauben per Hand gelesen und schonend der Pressung zugeführt.

**VINIFIKATION:** Der Gärungsprozess vollzieht sich bei konstanter Temperatur unterhalb von 18° C. Auf diese Weise werden die feinen und angenehmen Aromen der Garganega-Traube bewahrt. Aufbewahrung und Reifung erfolgen in kleinen Edeltanks bei einer Temperatur von unter 16° C. Der Wein wird direkt im Weingut Coffele in Flaschen abgefüllt.

## *Empfehlungen*

**SERVIERTEMPERATUR:**

9-10° C

**EMPFOHLENE GERICHTE:**

Ein idealer Begleiter zu Spargel und Gemüsegerichten; ebenso zu fein zubereiteten Fischgerichten. Der Wein ist auch sehr gut zu Gerichten mit hellem Fleisch geeignet.



**Armin Hebel  
Frieseweg 1  
D-37085 GOETTINGEN**

**FON: + 49-(0) 551-59 52 9  
MOB: + 49-(0) 171-71 365 21  
armin-hebel@lavite-enoteca.de  
<http://www.lavite-enoteca.de>**

