

Infiniti – Bianco Puglia I.G.P. Cantine San Giorgio

Apulien, der Absatz des italienischen Stiefels, zählt zu den fruchtbarsten Regionen Italiens. Dies gilt insbesondere für den Weinbau auf der Halbinsel Salento, wo hoch konzentrierte Weine gedeihen.

Cantine San Giorgio ist eine alteingesessene Winzergenossenschaft, die im Jahre 1962 gegründet wurde. 2011 erwarb diese eine Winzerfamilie aus dem Veneto mit dem Wunsch und der Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass die begonnen Weinbauvorhaben fortgesetzt und das Potenzial der typischen Rebsorten maximal ausgeschöpft wird. Der weiße Turm von Cantine San Giorgio ist mit seinen 21 Metern Höhe das Symbol des Weinguts. Dieser Turm, „la Torre Vinaria“, setzt sich aus Becken zusammen, die auf sechs Ebenen, einem Kellergeschoss und fünf übererdigen, angeordnet sind. Zementbecken sind im Laufe der letzten Jahre wieder deutlich beliebter geworden, vor allem wegen der Konstanthaltung der Temperatur des Weins, der durch die Dicke der Mauern nicht unter Temperaturschwankungen leidet.

Mit den Weinen von „Infiniti“ wurden erstmals unsere Visionen Wirklichkeit:
Das Maximum von Terroir und Rebsorte auszureizen, einen Wein zu erzeugen, der ein Erlebnis für die Sinne ist, ein Gesamtkunstwerk.

„Infiniti“ = Unendlichkeit

Unendlich ist der Abgang dieser Weine, der sich nicht einfach mit Sekunden, Minuten oder Stunden bemessen lässt.

Anbaugebiet:	Apulien/Italien
Rebsorte:	50 % Malvasia, 40 % Chardonnay, 10 % Fiano
Boden:	Lehm- und Kiesböden
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 – 2 Jahre
Restzucker:	6,8 g/l
Säure:	5,85 ‰
Serviertemperatur:	12 - 14 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 053 017 210 865



Art.-Nr. 33128

Charakteristik:	Der Wein zeigt ein sehr schönes Bukett von Birne, Apfel, Limetten, Ananas, Banane, Haselnuss, Honigmelone, würzige Noten und Akazienhonig. Am Gaumen frisch, füllig, saftig, viel Frucht, feinwürzig, Finesse und Eleganz.
Passend zu:	Fisch, Kurzgebratenes Schweinefleisch oder Kalb, Meeresfrüchte, Paella, Weichkäse