

## *Lamante DOP* *Cantina Andreas Mazzei*

Andreas Mazzei, ein Winzer aus Norditalien, kaufte 1998 18 Hektar Rebfläche um den Ort Vita in der Provinz Trapani. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf einer Höhe von 250 bis 500 m. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen.

LAMANTE = Der Wein verzaubert wie eine Liebhaberin (übersetzt L'Amante)

Anbaugbiet:	Sizilien/Italien
Rebsorte:	Grillo
Boden:	Lehm - Kalk
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 4 Jahre
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	6,3 ‰
Serviertemperatur:	10 – 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	



Art.-Nr. 38037

Charakteristik:	Ein Wein mit kräftigem und reichhaltigem Charakter. Er präsentiert sich mit einem zarten Bouquet, nach feinen Noten an Tropenfürchten. Im Gaumen zeigt er sich entschlossen und authentisch, ein unvergessliches Weinerlebnis.
Passend zu:	Aperitif, Vorspeisen und Salate, hellem Fleisch