



BORG FAVERI BIANCO

Bio, vegan und biodynamisch
Weisswein

Der Demeter-zertifizierte Borgo Faveri entsteht aus weißen Trauben, die nach den Prinzipien der Biodynamik angebaut werden. Diese Philosophie basiert auf der Harmonie zwischen irdischen und kosmischen Kräften und leitet das menschliche Handeln im Sinne der Erhaltung der Artenvielfalt. Das Ergebnis ist ein zarter, runder und vollmundiger Wein, in dem die Rebe und ihre Trauben ihre Kraft in vollkommener natürlicher Ausgewogenheit entfalten.



Typ: Weisswein
Rebsorten: Weissweintruben
Anbaugebiet: Italien



IM WEINBERG

Boden: Tonhaltig, tief
Alter der Rebstöcke: 20 - 40 Jahre
Erziehungssystem: Pergola-Erziehung
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 10 - 12 °C
Speisenempfehlungen: Hervorragend als Aperitif, aber auch in Kombination mit Pasta und Fischgerichten mit feinen Aromen, ideal für harmonische Geschmackskombinationen.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Zucker: 5 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Aroma: Delikat, weinbetont, mit Noten von reifem Golden-Apfel und Trockenfrüchten
Geschmack: Rund und einhüllend, von mittlerem Körper.