



## Ribolla Gialla Vinnæ 2019 (Kork)

CHF 24.90 | 10 cl = CHF 3.32

Im Glas leuchtendes Strohgelb. Zeigt in der Nase intensiv fruchtige Noten, fein mineralische Töne, entfaltet sich mit Eleganz, ist trocken, frisch und saftig und bietet schönen Trinkfluss. .

|                 |   |
|-----------------|---|
| Produzent       | Jermann   |
| Kategorie       | Weisswein   |
| Land            | Italien   |
| Region          | Friaul  |
| Klassifizierung | IGT   |
| Jahrgang        | 2019  |
| Flaschengrösse  | 75 cl   |
| Alkohol         | 12.5 %  |
| Trinktemperatur | 8° - 10°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2023  |
| Traubensorten   | Ribolla Gialla  |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite   |
| Artikelnummer   | 2005969   |
| Passt zu        | Spargelgerichten, Pilzen,<br>Meeresfrüchten, Fisch, Risotto,<br>Antipasti |



### Vinifikation

Ausbau erfolgt während sechs Monaten in 750-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche.

### Terroir

Hauptsächlich Mergel und Sandstein.

### Geschichte

Der Name «Vinnæ» kommt vom Wort «Vinnaioli» (Winzer). Der Wein ist den fünf Generationen von Jermann-Winzern gewidmet, die seit 1881 in Villanova der Arbeit in den Weingärten und im Keller nachgehen. Auf der Etikette findet sich der Doppeladler, der die österreichisch-ungarischen Wurzeln des Urgrossvaters repräsentiert. Ergänzt wird mit dem Gruss auf der Flasche «Servus Cella» (Gruss an den Keller).

