



Parusso Armando, 2023

Langhe Bianco DOC

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Sauvignon blanc

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Helles goldgelb. Intensive Nase nach Grapefruit, etwas Bergamotte und Stachelbeere. Knackiger, lebhafter Auftakt. Gut konzentriert, viel Schmelz und sehr harmonisch. Der Nachhall ist sehr bekömmlich.

Weintyp



Die Frischen

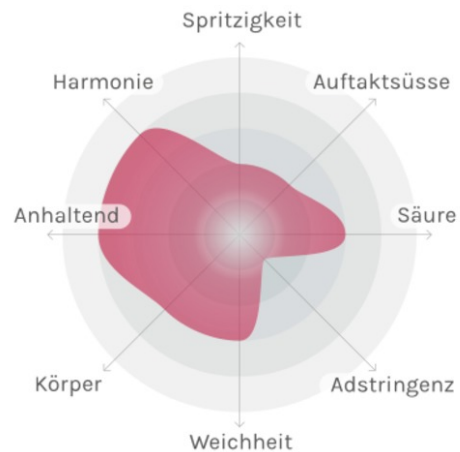


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Armando Parusso

Der Name Parusso steht für ungewöhnliche, neue Wege auf der Grundlage bewährter, zum Teil vergessen geglaubter Methoden und Traditionen. Die Geschwister Marco und Tiziana Parusso haben das Unternehmen in Montforte d'Alba vom Vater übernommen und führen die Tradition fort, tief verbunden mit den eigenen Wurzeln, aber stets unkonventionell und innovativ. Hinter jedem Parusso-Wein stehen harte Arbeit, bedingungslose Leidenschaft und das Streben nach höchster Qualität und stetiger Verbesserung. Heute stellt das Haus Parusso sehr elegante, harmonische und seidenweiche Weine her, deren starke Persönlichkeit die gesamte Erfahrung, das Wissen und die Werte widerspiegelt, für die der Name Parusso steht.



Passt zu



Gebratener oder
gegrillter Fisch