



## Madre Goccia IGT Calabria 2023

Tenuta Iuzzolini

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Limoncello, Calabria
<b>Produzent</b>	Tenuta Iuzzolini Cirò
<b>Klassifizierung</b>	IGT
<b>Ausbau</b>	Greco Bianco im Stahltank, Chardonnay im Barrique ca. 3 Monate
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Genussphase</b>	bis 5 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay 20 %, Greco Bianco 80 %
<b>Artikel-Nr</b>	18203723

### Bemerkungen

Der Madre Goccia (= Mutter Tropf, weil er aus der ersten weichen Pressung der Trauben gewonnen wird) ist unserer Meinung nach eine sensationelle Cuvée aus Greco bianco und Chardonnay, kurz in Barriques ausgebaut. Nase und Fülle von edlerem Wein, Süffigkeit und Frucht von schönem, herrlichen Terrassenwein: das sind die Merkmale die diesen Wein so verführerisch machen. Eine Kreation aus Frische, tollen Fruchtaromen gepaart mit äusserst gelungenem dezenten Barrique-Einsatz. Selten ist es bei uns passiert, dass ein Wein in so kurzer Zeit so viele Anhänger gewonnen hat!

### Passt zu

Herrlicher Begleiter zu Antipasti, Fischgerichten und Krustentieren sowie als Apéritifwein zu edlen Häppchen.

### Degustationsnotizen

Einmal an der Nase angekommen, entfaltet sich ein bezaubernder Duft, der von blumigen Aromen durchzogen ist. Eine leichte Trockenheit verbindet sich dabei geschickt mit dem verlockenden Geschmack von saftigen Aprikosen, der dem

Gaumen eine angenehme Frische schenkt. Er überrascht mit einer wahrhaft exotischen Note, die den Gaumen umspielt und die Sinne verführt. Dabei bleibt er stets harmonisch und ausgeglichen. Die Vielfalt der Aromen entfaltet sich auf dem Gaumen und lädt zu einer genussvollen Reise ein, bei der man immer wieder neue Nuancen entdecken kann.