

Inama Soave Classico DOC

Das Weingut Inama hat maßgeblich dazu beigetragen, den Soave wieder als Herkunft hochwertiger Weißweine zu etablieren. Die Weinberge liegen in der historischen Classico-Zone von Soave und sind von vulkanischen Basaltböden geprägt, die den Weinen ihre charakteristische Mineralität verleihen. Aus 100 % Garganega entsteht ein Weißwein, der Tradition, Herkunft und moderne Präzision auf elegante Weise verbindet.

Vinifikation:

Schonende Verarbeitung der Trauben mit temperaturkontrollierter Vergärung und anschließendem Ausbau im Edelstahltank. Der Fokus liegt auf Frische, Klarheit und dem Erhalt der typischen floralen und mineralischen Eigenschaften der Rebsorte Garganega.

Verkostungsnotiz:

In der Nase zeigen sich Aromen von Mandarine, weißen Blüten, Kamille, gelbem Apfel und feinen Mandelnoten. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch, mit saftiger Frucht, salziger Mineralität und einem für Garganega typischen mandelwürzigen Finale

Spesenempfehlung:

Zu Fisch und Meeresfrüchten, Risotto, Antipasti, Sushi, hellem Fleisch oder frischen Salaten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kj	293 kj
Brennwert kcal	70 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Zutaten

Trauben, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz.