



# 2024 Falanghina IGP

Az. Ag. San Salvatore 1988

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Herkunft</b>	Kampanien, San Salvatore
<b>Produzent</b>	Roda Bodegas
<b>Qualitätsstufe</b>	IGP
<b>Ausbau</b>	Im Edeltahltank
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	5 - 7 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13 %
<b>Traubensorten</b>	Falanghina
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	64500724

## Bemerkungen

Im Herzen zwischen den Ortschaften Paestum, Stio und Giungano findet man das Weingut San Salvatore 1988, geführt von Giuseppe Pagano. Gepflegte Weinberge, nährstoffreicher und organischer Dünger der eigenen Büffelherden, biologische Bodenpflege, z.T. sogar nach bio-dynamischen Richtlinien, ultramoderne Kellerei, das einzigartige Mikroklima, das Terroir reich an Mineralien, beeinflusst durch das Meer, die hohen Sonneneinstrahlung und das Wissen vom Önologe Riccardo Cotarella, einer der berühmtesten Weinberater Italiens, ermöglichen es hier Spitzenweine zu produzieren. San Salvatore 1988 kultiviert ausschließlich autochtone Rebsorten wie der Greco, Fiano, die Falanghina und der Aglianico. Der Bio-zertifizierte Fiano Pian di Stio 2012 erhielt im Gambero Rosso, Italiens wichtigstem Weinführer, die begehrten 3 Gläser - die Höchstwertung. [www.sansalvatore1988.it](http://www.sansalvatore1988.it)

## Passt zu

Passt hervorragend zu leichten, mediterranen Vorspeisen wie Fisch, Melone mit Parmaschinken, Caprese, diverse Antipasti und Käse.

**Degustationsnotizen**

Aroma nach frischen Früchten und einem Hauch von Ginster.

Fruchtiger Körper mit Nuancen von Apfel, im Abgang sehr elegant, feiner Säure und Noten nach Mandeln.