



THE CLUB



Wein	Custoza
Weingut	Gorgo
Herkunft	Italien, Venetien
Rebsorte	Trebbiano toscano, Garganega, Cortese, Tocai friulano (Bio)
Alkoholgehalt	12.5 %
Jahrgang	2022
Ausbau	Edelstahltank
Nuancen	Apfel, Pfirsich
Preisbereich	10 €

Bemerkenswerte Fakten

Die Geschichte des Terroirs zwischen Verona und dem Gardasee, die Leidenschaft einer Familie, die Kultur einer Region – wenn man all das in einen Wein packt, kommt der Gorgo Custoza DOC heraus. Frisch, fruchtbetont und leicht aromatisch ist dieser trockene Weißwein, der aus einer komplexen Traubemischung auf dem italienischen Weingut Gorgo gekeltert wird und sich durch seinen weichen, saftigen Charakter auszeichnet.

Die bio-zertifizierten Trauben werden von Hand geerntet. Nach kurzer Standzeit für einige Stunden auf den Schalen, folgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Weitere Lagerung findet für 4 Monate auf der Feinhefe statt.

Dieser italienische Weißwein zeigt sich hell strohfarbend im Glas. Die Nase versprüht einen intensiven Duft nach Blumen und weißfleischigen Früchten. Am Gaumen Aromen von Apfel und Pfirsich. Dazu prägt Frische diesen charaktervollen Wein.

Food and Wine

Ein besonderer Genuss ist der Gorgo Custoza DOC bei einer Trinktemperatur von 10°C. Er eignet sich als feiner Aperitif, aber passt auch zu vielen Speisen wie Pasta und Suppen über Meeresfrüchtesalate sowie vegetarische Gerichte bis hin zu rohem und gegrilltem Fisch.

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit [#kiezundko](#)