




CASINO NITTI, Kampanien

Puddinghe Greco di Tufo San Paolo 2024

Puddinghe bedeutet im lokalen Dialekt Kieselsteine. Diese prägen die mineralienreichen Böden, auf denen sich die Greco-Rebe besonders wohl fühlt. Die von Hand gelesenen Trauben werden sanft gepresst, nach 24 Stunden Sedimentation startet die Fermentation bei kühlen 13°C im Edelstahl. Vor der Füllung wird die Feinhefe mehrfach aufgerührt, um dem Wein noch etwas Cremigkeit zu verleihen. Der Greco di Tufo Puddinghe duftet nach gelbem Pfirsich und Ingwer, Noten von Orangenblüten, Zedernholz und Haselnüssen setzen weitere Akzente. Am Gaumen startet er trocken mit einer beeindruckenden Intensität und Dichte. Elegant spielen die feinen Würznoten mit der mineralischen Salzigkeit, das lange Finale zeigt Tiefe und Noblesse.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	