



Vernaccia di San Gimignano DOCG 2024

Bio-Wein

Feine Aromatik von Salbei, Anis und Birne, schöner Schmelz, mineralisch dicht mit zarter Zitrusnote im Nachhall

Winzer: La Lastra

Region: Toscana

Rebsorte: 98% Vernaccia di San Gimignano, 2% Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca

Farbe: weiß

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Vielseitige Essenbegleitung zu Fisch, Gnocchi in Salbeibutter, geschmortes Kaninchen

0.75 l – Bestellnummer 04624

Falstaff Vernaccia Trophy: 2. Platz

La Lastra Toscana

Ist die Toscana sonst eher für Rotwein berühmt, so bildet San Gimignano, la città delle belle torri, die Stadt der schönen Türme, eine Ausnahme. Die Weinzone ist für ihre charaktervollen Weißweine aus der einheimischen Vernaccia-Rebsorte bekannt. Der Name geht auf das lateinische Wort vernaculus, einheimisch, zurück. Rund 800 Hektar sind in San Gimignano mit dieser Rebsorte bestockt. Sie ergibt leichte, würzige, nach Salbei, Feldblumen und etwas Harz duftende Weine. Der junge Familienbetrieb von Renato Spanu und Nadia Betti baut einen frischen, jungen Vernaccia aus, in

dem die Vielfalt dieser Rebsorte auf wohlschmeckende Weise demonstriert wird. Was die Rotweine betrifft, liegt San Gimignano in der DOCG Chianti Colli Senesi. Der leichte, blumig würzige Chianti wird auf La Lastra noch nach dem traditionellen Mischsatz hergestellt. Neben den roten Rebsorten Sangiovese und Canaiolo werden auch 5% weiße Trauben, nämlich Trebbiano und Malvasia, verwendet. Das macht ihn frisch und zugänglich und, genauso wie die Vernaccia-Weine, zum idealen Essensbegleiter.