



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Ammaru Zibibbo IGT Brugnano

Expertise:

Strohgelb. In der Nase Noten von gelben Blüten, Aprikose, Honig und Moschus. Am Gaumen eine deutliche Fruchtaromatik und Italienfeeling pur.

Geschichte:

Ammaru – Zibibbo

In den sonnenverwöhnten Weinbergen Siziliens, wo die antike Kunst des Weinbaus auf eine reiche Geschichte zurückblickt und die Natur ihre großartige Vielfalt offenbart, erhebt sich stolz die renommierte Cantina Brugnano.

Seit Francesco und Giuseppe Brugnano, eine neue Ära, das familiengeführte Weingut im Nordweste Siziliens übernommen haben, werden Weine mit einem typisch sizilianischen Stil produziert.

Als absolutes Hauptaugenmerk haben die Brüder aus der **Cantina Brugnano** einen Fokus auf autochthone Rebsorten gesetzt. Die Weine sollen eine typische, sizilianische Stilistiken der unterschiedlichen Terroirs und Gebiete widerspiegeln.

Wenn du schon einmal einen typischen Zibibbo Weißwein getrunken hast, dann kannst du dich sicherlich an die intensiven fruchtigen Noten von Mandel und Aprikose erinnern. Der Name Ammaru bedeutet übersetzt Garnele. Weshalb der Wein unfassbar gut zu Gerichten auf Garnelenbasis passt.

Der Ammaru Zibibbo aus dem Hause Brugnano ist ein toller Begleiter zu einer Vielzahl an frischen Gerichten und kurzgebratenem Fleisch.

Also worauf wartest du noch? Der Sommer steht in den Startlöchern und Grillpartys auch !

Artikelnummer:	367333
Rebsorten:	Zibibbo,
Jahrgang:	2022
Qualität:	IGT
Geschmack:	trocken
Region:	Sizilien
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	2,8 g/L
Säuregehalt:	3,28 g/L
Ausbau:	Edelstahltank
Reifezeit:	4 Monate
Trinktemperatur:	8-10 Grad



Speisenkombination

Begleiter zu Teegebäck & Fruchteis