

Vernaccia di San Gimignano *DOCG*

Teruzzi & Puthod, Toskana

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vernaccia di San Gimignano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, sortentypisch, frisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 69

Charakteristika

Klare, brillante, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und komplex mit Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln, die von einer sortentypischen, feinen Mandelnote ergänzt werden. Am Gaumen frisch und gut strukturiert mit einem harmonischen, langen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 120 bis 300 m über NN verstreut in verschiedenen Bereichen der Gemeinde San Gimignano. Die Reben wachsen hier auf sandig-lehmigen Böden. Das kontinentale Klima wird gemildert durch mediterrane Einflüsse. Die Winter sind kühl und regnerisch, die Sommer warm mit viel Sonnenschein.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen in Edelstahltanks vergoren.

Das Weingut

Gegründet wurde das Weingut 1974 vom ehemaligen Rennfahrer und Jockey Enrico Teruzzi und seiner Ehefrau Carmen Puthod, die zuvor Primaballerina an der Mailänder Scala war. Obwohl *Teruzzi & Puthod* nicht zu jener stolzen Riege der altehrwürdigen toskanischen Weinerzeuger zählt, sind seine Weine schon heute legendär. Aus den Weinbergen des Gutes blickt man auf die 14 noch existierenden Geschlechtertürme, die dem mittelalterlichen Stadtjuwel San Gimignano seine weltberühmte Silhouette verleihen. Fast im Alleingang hat *Teruzzi & Puthod* in den 90er Jahren des letzten Jahres den Vernaccia di San Gimignano populär gemacht.



Teruzzi & Puthod

