

Produktinformation

Vinnae 2022 IGP - Jermann

Art-Nr.: 105b / Marke: [Jermann Silvio Srl - Via Monte Fortino 21 - IT-34072 Farra](#)



21,95EUR / Flasche

Grundpreis: 29,27EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	20,70EUR - Sie sparen 1,25EUR,
Flaschen	Grundpreis: 27,60EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Jahrgang: 2022

Inhalt: 0,75lt.



Produktinformation

Trauser Ribolla Gialla

Bodentyp: Hauptsächlich Mergel und Sandstein einer Flyschformation aus dem Erdzeitalter Eozän, die sich durch Transformation aus einer felsigen Unterschicht in die für die Gegend des Collio typische „ponca“ (Namen des Bodens) umgebildet hat.

Trauben: hauptsächlich Ribolla Gialla, außerdem Tocai Friulano und Riesling Renano (Rheinriesling)

Lage: Ribolla Südosten, Tocai Süden und Riesling Nordwesten

Erster Jahrgang: 1983

Alkoholgehalt: 13%

Säuregehalt: 5,70 - 6,30 ‰

Genussphase: 4 – 6 Jahre

Reifezeit: zum Teil für 6 Monate in Holzfässern aus slawonischem Eichenholz zu 750 Litern.

Degustation:

Er hat eine leuchtend helle, strohgelbe Farbe. Fruchtige, mineralische, elegante Duftnote mit urig natürlichem und trocken-frischem, würzigem Geschmack.

Sowohl Ribolla auch als Riesling gehören zu den Weinen mit dem höchsten Säuregehalt und mittelmäßigem Körper, eignen sich also hervorragend als Aperitif oder zu Meeresfrüchten und Vorspeisen mit Fisch. Vor allem im Sommer angenehm wegen seines hohen Trinkgenusses und seiner Frische.

Seit dem Jahrgang 1983, der im Mai 1984 auf den Markt kam, nennen wir den Ribolla Gialla „VINNAE“, um die Geburt unseres zweiten Sohnes Michele und das hundertjährige Jubiläum unserer Hingabe an die Weingärten und die Weine zu feiern, das Ergebnis der Arbeit von fünf Generationen Jermann, die 1881 aus Biljana (jetzt Teil des slowenischen Collio) nach Villanova kamen. Aus dem Namen Vinnaioli wurde Vinnae, für die Ribolla Gialla, die vor allem unsere Familie seit dem 19. Jahrhundert im Collio anbaute.

Mit dem Jahrgang 2004 haben wir das Etikett erneuert und den zweiköpfigen Adler hinzugefügt, den wir auf einer alten Flasche unseres Urgroßvaters Anton gefunden haben, als Symbol des austro-ungarischen Ursprungs der Familie Jermann. Dazu kam ein Grußwort unserer Kellerei (servus cella) und die Bezeichnung der drei Seelen, die unserem Land innewohnen - die slowenische, die friaulische und die österreichische.

Herkunftsland: Italien

Region: Friaul

Enthält Sulfite