



# Castel Firmian Mezzacorona, 2024

Filobianco Dolomiti IGT

Herkunft  
Italien

Region  
Trentino

Rebsorten

Chardonnay, Müller - Thurgau (Riesling- Sylvaner), Pinot Blanc

Trinktemperatur  
9 - 12°C

Allergenhinweis  
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt  
12%

## Charakter

Helles Strohgelb. In der Nase reich und komplex mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfeffer und Kräutern, ergänzt durch eine feine Note von Trockenfrüchten aus dem Holzausbau. Am Gaumen elegant und ausgewogen mit feiner Struktur, raffinierter Textur und bemerkenswerter Länge. Ein Wein mit Charakter und Ausdruck des Hügellands. Ideal als Aperitif sowie zu leichten Pastagerichten, Fisch und Gemüse.

## Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

## Produzent/Marke

### Mezzacorona - Castel Firmian

Aus dem gleichnamigen Schloss über der Rotaliana-Ebene stammt die Linie Castel Firmian: aus erlesenen Rebsorten entstehen vollmundige Weine. Ihre intensiven, ausgewogenen Aromen erzählen eine Geschichte der Verbundenheit mit dem Terroir, der Liebe zur Tradition und der Erfahrung echter Menschen. Das unverwechselbare Terroir des Trentino macht die aromatische Note des Castel Firmian aus: duftende und elegante Weine mit einem traditionellen Geschmack.

