



**ZWEIFEL**

1898

## WHITE KNIGHT

IGT Toscana  
Castello di Gabbiano  
2025



In der lieblichen Hügellandschaft der Toscana, südlich von Florenz, liegt das Schloss aus dem 12. Jahrhundert inmitten von Reben. Auf dem 102 Hektaren grossen Gut wachsen auf 52 Hektaren Reben und auf 20 Hektaren Olivenbäume, der Rest besteht aus Obstbäumen und Wald. In den letzten Jahren wurde der Original Weinkeller mit kleinen und grossen Holzfässern renoviert. Neben der Produktion von Wein, Olivenöl und Weinessig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

### Herkunft

Toscana, Italien

### Traubensorten

50% Sangiovese, 50% Vermentino

### Vinifikation

Vermentino und Sangiovese, weiss vinifiziert, werden nach schonender Pressung getrennt vergoren. Die Gärung bei niedrigen Temperaturen bewahrt die Frische, sowie die sortentypischen Aromen. Nach kurzer Reifung wird der Blend erstellt

### Degustationsnotizen

In der Nase sehr aromatisch dank des Sangiovese, mit Noten von weissen Blüten und hellfleischigen Früchten. Am Gaumen cremig und gut ausgewogen, mit lebendiger Mineralität und einem sauberen, anhaltenden Abgang. Die angenehme

### Geniessen zu

Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, leichten Pastagerichten sowie frischen oder leicht gereiften Käsesorten.

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)