



**ZWEIFEL**

1898



## **CARA SORELLA**

DOC Monferrato  
Cantina Grappolo Felice  
2019

Buon Giorno in der Cantina Grappolo Felice. Hier in den Hügeln zwischen Asti, Alba, Acqui Terzi und Alessandria wachsen auf fruchtbaren Böden die Trauben, die den typischen Charakter geben. Verwöhnt von der südlichen Sonne. Sorgsam gehegt, gepflegt und geerntet von Menschen, die ihr Handwerk verstehen. Schonend verarbeitet und mit viel Wissen und Erfahrung zu feinen Weinen komponiert.

---

### Herkunft

Alte Reben rund um das wunderschöne Bauernhaus in Cassine.

---

### Traubensorten

80% Arneis, 20% Riesling

---

### Vinifikation

Der Weisswein besteht aus ca. 80% Arneis und 20% Riesling. Die zwei Sorten werden mit ca. 78 bis 82 Oechsle, bei kühlen Morgentemperaturen gelesen. So gelangen die Trauben mit niedrigen Temperaturen in den Keller. Anschliessend kommen

---

### Degustationsnotizen

Bestechende Aromen in der Nase: grüner Apfel, Zitronengras, Mandel und Lindenblüten. Im Gaumen: weicher samtiger Auftakt, fülliger Mittelteil mit einsetzenden Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. im Abgang dominiert eine herrlich

---

### Geniessen zu

Fisch und leichten Sommergerichten, aber auch als wohlschmeckender Weisswein zum Apéro

---

**Zweifel 1898 AG**

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