



# THE CLUB



Wein	San Michelin
Weingut	Azienda Gorgo
Herkunft	Italien, Gardasee
Rebsorte	Cortese, Tocai, Trebbiano Toscano
Alkoholgehalt	13.0 %
Jahrgang	2020
Ausbau	Edelstahl
Nuancen	grüne Äpfel, Birnen, Blüten
Preisbereich	10,00 – 12,00 €

## Fakten

Das Gleichgewicht zwischen Innovation und Tradition ist das Prinzip, nach dem auf der **Azienda Gorgo** gewirtschaftet wird. Dazu kommen außerdem noch viel Handarbeit und eine biologische Wirtschaftsweise, welche für authentische und regionstypische Weine sorgen.

**San Michelin** zählt zu den besten Lagen des Weinguts. Hier baute bereits der Vater von Besitzerin und Winzerin **Roberta Bricolo** Wein an. Nur dass sich die Azienda vom ehemaligen Geheimtipp am „Lago Tedesco“ zu einem echten Star gemausert hat.

## Food and Wine

Der San Michelin holt wirklich die „Dolce Vita“ nach Hause. Sorgfältig von Hand gelesen, spielt der Wein mit einer tollen Frische. Mit seinen Noten von knackig-frischen Äpfeln und süßen Birnen ist er ein toller Begleiter zu einem Schweinekotelett mit Senfwirsinggemüse und knusprigen Mandelsplittern. Besonders gut machen sich hier außerdem leichte Röstnoten von Thymian, wenn man ihn beim Anbraten mit in die Pfanne gibt. Genau das richtige Essen für die Übergangszeit und sogar mit grünem Bio-Lable!

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#kiezundko**

