



CHARDONNAY

Bio und vegan

Chardonnay Trevenezie IGT

Dieser Chardonnay, der auf den für den Weinbau prädestinierten Böden Venetiens und Friauls entsteht, findet in der kühlen Klimazone die idealen Bedingungen für einen präzisen und authentischen Sortencharakter. Das Bouquet ist fein und klar, mit Noten von weißfleischigen Früchten, wobei Melone und Ananas hervorstechen, eingebettet in ein reines und elegantes Aromenbild. Am Gaumen ist er trocken, ausgewogen und von feiner Würze, was ihm eine geschmackliche Spannung verleiht und einen linearen, harmonischen und anhaltenden Abgang begleitet.



Bezeichnung: Chardonnay Trevenezie IGT

Typ: Weißwein

Rebsorten: Chardonnay

Anbaugebiet: Venetien – Friaul-Julisch Venetien



IM WEINBERG

Boden: Kiesiger Boden

Alter der Rebstöcke: 20 - 25 Jahre

Erziehungssystem: Doppelter Bogenerzeugung

Lese: von Hand und maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 10 - 14 °C

Speisenempfehlungen: Ideal zum Aperitif. Passt auch gut zu Gemüserisotto, Fischgerichten und weissem Fleisch.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weissweinbereitung bei niedrigen Temperaturen

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Zucker: 2 - 3 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Strahlendes Strohgelb

Aroma: Intensive und einhüllende Aromen von tropischen Früchten, mit deutlichen Noten von Melone und Ananas.

Geschmack: Ausgewogen, trocken und mineralisch