

Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT, Alois Lageder (Biodynamisch)

Weinlegende aus Südtirols Olymp

Beschreibung:
Die Trauben stammen von den besten Parzellen des Ansitzes Löwengang. Der Löwengang Chardonnay verbringt rund ein Jahr im grossen und kleinen Holzfass und ein weiteres auf der Flasche.
Aromenprofil:

Passt zu:
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Alois Lageder (Biodynamisch)
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1335722

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT
Alois Lageder (Biodynamisch)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch