



Monteriole 40 Vendemmie

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Chardonnay im Burgund-Stil

Beschreibung:

Ein brillanter, lagerfähiger Chardonnay von Coppo.

Aromenprofil:

Glänzend goldgelbe Farbe. Reife Williamsbirnen, getoastes Weissbrot und Mirabellen in der reiffruchtigen Nase. Crèmiger Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten, gelben Frucht, nun auch Golden Delicious und Agrumen, auch Blütenhonig; feintexturiert und straff; sanfte Barriquenoten im lange ausklingenden Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Risotto, Taglierini, Rührei mit weissen Trüffeln, Tortellini in Brodo, Vitello tonnato und kaltem Siedfleisch. Spannend auch zu Teigtaschen, Fisch und Gerichten mit Safran.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Piemonte

Produzent: Coppo

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0178724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monteriolo 40 Vendemmie

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.