



Chardonnay

Toscana IGT, Isole e Olena

Toskanischer Chardonnay mit Pioniergeist

Beschreibung:

Als Isole e Olena 1987 erstmals Chardonnay erzeugte, war die Rebsorte im Herzen des Chianti Classico noch alles andere als selbstverständlich. Ausgewählte französische Chardonnay-Klone wurden auf bestehende Rebstöcke des Weinguts aufgepfropft – der Beginn eines Weins, der heute zu den charakteristischen weissen Gewächsen des Hauses zählt. Vergoren wird der Chardonnay in kleinen Holzfässern, von denen lediglich 25 bis 30 Prozent neu sind. Eine lange Reife auf der Feinhefe verleiht ihm zusätzliche Textur und Komplexität, ohne Frische und Herkunft vom Holzausbau überdecken zu lassen. So verbindet der Wein reife Frucht und cremige Fülle mit Präzision, lebendiger Frische und fein integrierter Holzwürze – ein eigenständiger Chardonnay, der den Pioniergeist von Isole e Olena bis heute widerspiegelt.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Kandierte Zitronen, Williamsbirnen, etwas Schiefer und geröstete Haselnüsse in der offenen, facettenreichen Nase. Sehr intensiv am Gaumen mit einer typischen Chardonnayfrucht, reife Pfirsich, Quittengelee und ein Hauch weisser Pfeffer, sehr cremig, aber gleichzeitig eine vibrierende Frische ausdrückend; langanhaltendes Finale mit viel Lagerpotenzial.

Passt zu:

Begleitet gegrillte Dorade mit Rosmarin, Maispoularde mit Salbei und Kürbisrisotto mit Haselnüssen ebenso gekonnt wie Pappardelle mit hellem Kaninchenragout, Stockfisch nach Livorneser Art und Crostini mit weissen Bohnen und Salbei.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Isole e Olena

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1471324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Toscana IGT
Isole e Olena

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.