



## Didacus

Chardonnay Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Pure Chardonnay-Noblesse

### **Beschreibung:**

Die Bâtonnage-Technik verleiht dem Didacus eine ausgesprochene Crèmigkeit. Damit bestätigt die Familie Planeta ihren Ruf für Weltklasse-Chardonnays.

### **Degustationsnotiz:**

Goldgelbe, leuchtende Farbe. Eine vielschichtige Nase nach Williamsbirne, Butterscotch, aber auch Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen Chardonnay-Frucht, Quitte und Honignoten, sehr elegant unterlegt von einer passenden Frischenote; in der Intensität nicht nachlassend, zum Ende hin auffallend mineralische Noten zeigend.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                  |
| <b>Produzent:</b>     | Aziende Agricole Planeta |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay          |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0882516                  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Didacus

Chardonnay Sicilia Menfi DOC  
Aziende Agricole Planeta

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                         |
| <b>Ratings:</b>       | Score 20/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                           |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |