



Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Weisses Prunkstück vom Lafóa-Weinberg

Beschreibung:

Die Lafóa-Linie des Südtiroler Weinguts Schreckbichl steht für Weine mit Ausdruck, Tiefe und Langlebigkeit. Der Chardonnay besticht ausserdem durch eine herrlich aromatische Frucht und eine passende Mineralik. Ein alpenländischer Weisswein mit dem gewissen Etwas. Sein hohes Lagerpotenzial macht ihn mit der Zeit noch finessenreicher. Die Weine der Lafóa-Linie sind nicht nur immer hoch bewertet, sondern auch schnell ausverkauft.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene und grünliche Nuancen. Zitronenminze, Ananas und Williamsbirne in der bezaubernden, sehr offenen und komplexen Nase, dahinter Brioche-Noten und Vanille. Weichfruchtiger Auftakt, abgelöst von einer sehr ausdrucksstarken Chardonnay-Frucht, die gelbfruchtige und Zitrusnoten zeigt, aber auch eine deutlich mineralische Aromatik, die sich mit den Jahren noch verstärken wird; sehr fein texturiert und lebendig, fülliger, langer Abgang.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0898721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Doctor Wine 95/100, Falstaff 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.