



Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Sortentypischer Chardonnay aus Südtirol

Beschreibung:

Mit seinem ausgewogenen Geschmack trifft der Chardonnay «Altkirch» den Nerv vieler Weissweinliebhaber. Im Bouquet gefällt er mit feiner Exotik, am Gaumen mit Harmonie und einer bestens eingebundenen Säure. Diese Eigenschaft verdankt er seiner Reifung, denn nach der Gärung des Mostes im Edelstahltank folgt der Ausbau auf der Feinhefe, den ein kleiner Teil des Weissweines im grossen Holzfass durchläuft. Mit seiner angenehmen Balance von Frucht und Frische passt dieser typische Chardonnay hervorragend zu leichten Vorspeisen aller Art, zu Fisch und hellem Fleisch sowie verschiedenen Pastagerichten.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, grünliche Nuancen. Eine sommerlich duftende Nase nach Zitronenminze, weissen Blüten und Gravensteiner, auch etwas weisser Pfeffer. Fülliger, sehr fruchtbetonter Gaumen nach Mirabellen und Agrumen, unterlegt von einer dezenten Fruchtsüsse, sehr saftig und ausdrucksstark; brillantes, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1219222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren