



Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Beeindruckender Bio-Chardonnay von Avignonesi

Beschreibung:

Der Chardonnay Marzocco zählt zu den lagerfähigsten und komplexesten Toskaner Chardonnays überhaupt. Bereits 1987 leistete Avignonesi Pionierarbeit, als es früh damit begann, einen Weisswein im Eichenholz auszubauen. Heute setzt das biozertifizierte Weingut wiederum Trends, in dem es je einen Teil dieses Chardonnays im Zementei, im Terrakottagefäss und im Barrique ausbaut. Der Marzocco zeigt sich im Glas elegant, dynamisch und sehr tiefgründig.

Degustationsnotiz:

Eher helles Gelb, grünliche Nuancen. Zitronenzeste, Ananas und etwas Zitronengras im fein abgestimmten Bouquet, ergänzt durch zarte Röstaromen. Sehr eleganter Auftakt, der abgelöst wird von einer bezaubernden Fruchtaromatik, nun auch Kaiserbirne und Limette, ergänzt durch geröstete Haselnüsse; eine gut stützende Frische im sehr langen Abgang, der viele Reserven aufzeigt.

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: Avignonesi (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1260122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren