



La Pietra

Chardonnay Toscana IGT, Tenute del Cabreo, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Beschreibung:

La Pietra stellte mit dem Erstjahrgang 1980 eine Innovation in der Chianti-Weinszene dar, wurde er doch vinifiziert und gereift wie ein grosser toskanischer Rotwein. Das Ergebnis daraus ist ein Weisswein, der durch seine Langlebigkeit überrascht – gleich einem grossen Burgunder.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Ein ausdrucksstarkes, Chardonnay-typisches Bouquet nach Golden Delicious, etwas Kamille, Honig und geröstetem Weissbrot, schliesslich ein Hauch Salbei. Am Gaumen überrascht die ausgezeichnete Frische, die sich mit einer dichtgewobenen Frucht vermählt, sehr intensiv und ausdrucksstark, im Finale einige balsamische Noten zeigend sowie eine angenehme Samtigkeit.

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

Produzent: Tenute del Cabreo

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1388822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Pietra

Chardonnay Toscana IGT
Tenute del Cabreo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren