



2016 Batàr

Bianco Toscana IGT, Agricola Querciabella (Bio)

Lagerfähige Extraklasse in Weiss

Beschreibung:

Batàr stammt aus Weinbergen, die sich in der Nähe der Kellerei in Ruffoli, Greve in Chianti, in einer Höhe von 350-600 Meter über Meer befinden. Die Chardonnay- Trauben stammen aus zwei verschiedenen Lagen: den nach Süden ausgerichteten Hängen von Casaocci und die höher gelegenen Weinberge des Weinguts, Il Pallonaio. Der Weissburgunder wächst an den kühleren Nordhängen unterhalb des Kellers auf 400 m Höhe.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb. Ein facettenreiches Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Gelbfruchtige Aromen von Quitten und Birnen, aber auch gerösteten Haselnüssen und etwas Kamille. Am Gaumen ausgesprochen füllig und von passender Reife, nun auch gelbe Steinfruchtaromen, trotz seiner angenehmen Fruchtfülle auch eine schöne Frische zeigend, fein strukturiert, eine gute Abgangslänge mit viel Potenzial.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Toskana |
| Subregion: | Diverse Toskana |
| Produzent: | Società Agricola Querciabella |
| Bewertung(en): | Antonio Galloni 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20 |
| Weinbau: | Bio |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Rebsorte(n): | 50% Pinot Blanc, 50% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 1024516 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Batàr

Bianco Toscana IGT
Agricola Querciabella (Bio)

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Antonio Galloni 94/100, James Suckling 92/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Pinot Blanc, 50% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Bio
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren