



2019 Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Alpenländischer Chardonnay mit Barriquereife

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.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Eine komplexe Nase mit Williamsbirnen, Limetten und einer Spur Mango, auch zarte Briochenoten. Am Gaumen eine überzeugende und vielschichtige Frucht, nebst den typischen Chardonnay-Aromen auch etwas Pampelmuse, weisser Pfeffer und Litschi; ausdrucksstarkes, Potenzial aufzeigendes Finale. Dieser Chardonnay wird nach ein paar Jahren Kellerreife seine ganze Komplexität zeigen.

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
Region:	Südtirol
Produzent:	Schreckbichl
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0898719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100,
Score 18.5/20, Falstaff 93/100
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren