



Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT, Alois Lageder

Un chardonnay plein et opulent.

Description:

Les raisins proviennent des meilleures parcelles de l'Ansitz Löwengang. Le Löwengang Chardonnay passe environ un an en grands et petits fûts de bois et un autre en bouteille.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Alois Lageder

Elevage: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 1335722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT
Alois Lageder

Herkunft: Italie
Notation: James Suckling 94/100, Decanter 93/100,
Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Cépage(s): 100% Chardonnay
Weinbau: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage: 11 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.