



Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Chardonnay variétal du Tyrol du Sud

Beschreibung:

Avec son goût équilibré, le chardonnay «Altkirch» touche la corde sensible de nombreux amateurs de vin blanc. Au bouquet, il plaît par son exotisme délicat, au palais par son harmonie et son acidité parfaitement intégrée. Cette caractéristique est due à sa maturation, car la fermentation du moût en cuve inox est suivie d'un élevage sur lies fines, qu'une petite partie du vin blanc subit dans de grands fûts de bois. Avec son agréable équilibre de fruit et de fraîcheur, ce chardonnay typique accompagne parfaitement les entrées légères de toutes sortes, le poisson et les viandes blanches ainsi que différents plats de pâtes.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Notes estivales dans le nez ouvert de menthe citronnée, de fleurs blanches et de Gravensteiner, sur un peu de poivre blanc. Une délicate douceur de fruit souligne le palais rond et très fruité de mirabelles et d'agrumes, très juteux et expressif; belle finale persistante.

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.

Servierempfehlung:

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
Produzent:	Schreckbichl Colterenzio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1219225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
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.