



## Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Joyau en blanc des collines de Lafóa

### **Beschreibung:**

Schreckbichl est très fier de la gamme Lafóa. Non seulement, les vins sont toujours très appréciés, mais ils se vendent également très rapidement. Son grand potentiel de garde présage une finesse encore plus incroyable au fil du temps.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune moyen, accents dorés. Menthe citronnée, Golden Delicious et poire Williams bien mûre dans le magnifique nez très ouvert, sur des touches de croûte de pain et une jolie minéralité. L'attaque douce et fruitée fait place un chardonnay très expressif aux notes de fruits jaunes et d'agrumes, impressionnantes réserves; finale ample, vive et ciselée. Beaucoup de classe.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie                   |
| <b>Produzent:</b>      | Schreckbichl Colterenzio |
| <b>Elevage:</b>        | 10 Mois en Barrique      |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle           |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0%                    |
| <b>A boire:</b>        | À l'apogée               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Chardonnay          |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0898722                  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                      |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Chardonnay             |
| <b>A boire:</b>     | À l'apogée                  |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 10 Mois en Barrique         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                       |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés |