



Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT, Alois Lageder

Uno Chardonnay pieno e opulento.

Descrizione:

Le uve provengono dalle migliori parcelle di Anstz Löwengang. Lo Chardonnay Löwengang trascorre circa un anno in botti di legno grandi e piccole e un altro anno in bottiglia.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Alois Lageder

Allevamento: 11 Mesi in barrique

Viticultura: Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1335722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT
Alois Lageder

Herkunft: Italia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Decanter 93/100,
Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Weinbau: Biodinamico. Certificazione biologica:
CH-BIO-006
Allevamento: 11 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e
fruttati, si consiglia una temperatura di
degustazione tra 8 e 10 °C.