MÖVENPICK
VINI

Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC, Alois Lageder

Uno Chardonnay splendidamente equilibrato

Descrizione:
Lo Chardonnay è originario dell'Alto Adige da circa 200 anni. Le uve utilizzate per lo Chardonnay provengono dai vigneti di Margreid, Kurtatsch, Salurn e Buchholz, situati tra i 230 e i 500 metri sul livello del mare. Ogni etichetta della linea classica riflette un valore del vigneto. Gli elementi naturali del vigneto e della cantina rappresentano simbolicamente questi valori.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.
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
Produzione:	4 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Gradazione alcolica:	12.0%
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	0672425

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC
Alois Lageder

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione:	4 Mesi in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch