

Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Varietà Chardonnay dell'Alto Adige

Beschreibung:

Con il suo gusto equilibrato, lo Chardonnay "Altkirch" colpisce molti amanti del vino bianco. Al naso si distingue per il suo delicato esotismo, al palato per l'armonia e l'acidità perfettamente integrata. Questa caratteristica è dovuta alla sua maturazione, in quanto la fermentazione del mosto in tini di acciaio inox è seguita da un affinamento sulle fecce fini, che una piccola parte del vino bianco subisce in grandi botti di legno. Con il suo gradevole equilibrio di frutta e sapore, questo tipico Chardonnay si sposa perfettamente con antipasti leggeri di ogni tipo, pesce e carni bianche e vari piatti di pasta.

Degustationsnotiz:

Giallo medio, con riflessi verdi. Note estive al naso aperto, di menta al limone, fiori bianchi e Gravensteiner, con un accenno di pepe bianco. Una delicata dolcezza fruttata sottolinea il palato rotondo e molto fruttato di prugne mirabelle e agrumi, molto succoso ed espressivo; bel finale persistente.

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi Paese di origine: Italia

Produzent: Schreckbichl Colterenzio **Allevamento:** 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1219223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC Schreckbichl Colterenzio

Herkunft: Italia

Valutazioni: Score 18.5/20 Varietà d'uva: 100% Chardonnay Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 13.0%

Servier: Fresco, tra 8 e 10 gradi