



Chardonnay

Ried Spiegeln, Niederösterreich, Weingut Markus Huber

L'eleganza di Markus Huber

Beschreibung:

Delicata tonalità giallo-verde, profumo di erba della prateria, frutto della passione al palato, succoso e teso. Guadagna rapidamente in aroma e riempie il palato, ma ha anche molta trazione. Una vendemmia molto matura che acquista ancora più complessità grazie all'affinamento di 10 mesi sui lieviti - un superbo Chardonnay dalla mano di un ambizioso ragazzo di natura che inciampa sul bordo del vigneto. Questo superbo Chardonnay è opera di un ambizioso ragazzo di natura che, all'età di tre anni, già incespicava felicemente tra i vigneti che ora conosce a memoria.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Delicato bouquet con la giunchiglia appena colta, delicati aromi di vaniglia e nocciola grattugiata, seguiti da delicate spezie erbacee e rinnegati. Al palato succoso con una consistenza cremosa, corsa sostenuta e corpo medio. Finale aromatico con un cesto di mele gialle, verbena, pepe bianco e una nota di caramello.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Bassa Austria

Produzent: Niederösterreich

Allevamento: 10 Mesi in grandi botti di legno

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

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1385822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Ried Spiegeln
Niederösterreich

Herkunft: Austria
Valutazioni: A La Carte Guide 2018 94/100, James Suckling
93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento: 10 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi