



2016 Batàr

Bianco Toscana IGT, Agricola Querciabella (Bio)

Lagerfähige Extraklasse in Weiss

Descrizione del vino:

Batàr stammt aus Weinbergen, die sich in der Nähe der Kellerei in Ruffoli, Greve in Chianti, in einer Höhe von 350-600 Meter über Meer befinden. Die Chardonnay- Trauben stammen aus zwei verschiedenen Lagen: den nach Süden ausgerichteten Hängen von Casaocci und die höher gelegenen Weinberge des Weinguts, Il Pallonaio. Der Weissburgunder wächst an den kühleren Nordhängen unterhalb des Kellers auf 400 m Höhe.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb. Ein facettenreiches Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Gelbfruchtige Aromen von Quitten und Birnen, aber auch gerösteten Haselnüssen und etwas Kamille. Am Gaumen ausgesprochen füllig und von passender Reife, nun auch gelbe Steinfruchtaromen, trotz seiner angenehmen Fruchtfülle auch eine schöne Frische zeigend, fein strukturiert, eine gute Abgangslänge mit viel Potenzial.

Abbinamenti:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Società Agricola Querciabella
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	50% Pinot Blanc, 50% Chardonnay
Numero di articolo:	1024516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Batàr

Bianco Toscana IGT
Agricola Querciabella (Bio)

Origine: Italia
Valutazioni: Antonio Galloni 94/100, James Suckling 92/100,
Score 18.5/20
Varietà d'uva: 50% Pinot Blanc, 50% Chardonnay
Maturità: Jetzt bis 2027
Viticoltura: Bio
**Gradazione
alcolica:** 13.5 %
Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren