



2012 Chardonnay Schietto

Terre Siciliane IGP, Principi di Spadafora

Gold bei «Chardonnay du Monde»

Descrizione del vino:

Mehrere Jahrgänge dieses Spitzenweins haben beim «Chardonnay du Monde» schon Goldmedaillen gewonnen!

Nota di degustazione:

Goldgelbe Farbe. Eine einladende Nase nach gelben Pflaumen, Williams-Birne und leicht geröstetem Toastbrot. Sehr zugänglich am Gaumen, von typischer Chardonnay-Frucht, dicht und von bemerkenswerter Eleganz; die Frischenoten fügen sich passend in die volle Aromatik ein; ausgewogen im leicht mineralischen Abgang, der von feinen Caramel-Noten begleitet ist.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Produttore:	Spadafora
Valutazioni:	Parker 89/100, Score 17,5/20, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	12 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0823312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Schietto

Terre Siciliane IGP
Principi di Spadafora

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 89/100, Score 17,5/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren