



La Pietra

Chardonnay Toscana IGT, Tenute del Cabreo, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Der große Toskaner unter den Weißweinen

Beschreibung:

La Pietra stellte mit dem Erstjahrgang 1980 eine Innovation in der Chianti-Weinszene dar, wurde er doch vinifiziert und gereift wie ein großer toskanischer Rotwein. Das Ergebnis ist ein Weißwein, der durch seine Langlebigkeit überrascht – gleich einem großen Burgunder. Hinter diesem Chardonnay steht die bekannte Toskaner Familie Folonari. Ihr Weingut Tenute del Cabreo mit besten Reblagen befindet sich in der Chianti-Gemeinde Greve.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Ein ausdrucksstarkes, Chardonnay-typisches Bouquet nach Golden Delicious, etwas Kamille, Honig und geröstetem Weissbrot, schließlich ein Hauch Salbei. Am Gaumen überrascht die ausgezeichnete Frische, die sich mit einer dichtgewobenen Frucht vermählt, sehr intensiv und ausdrucksstark, im Finale einige balsamische Noten zeigend sowie eine angenehme Samtigkeit.

Passt zu:

Vielschichtiger Genuss zu Kalbsfilet mit Morchelsauce, Kabeljau mit Beurre blanc oder Kürbisrisotto mit Haselnüssen. Auch zu Pollo al burro, Baccalà alla livornese oder Pici Cacio e Pepe aus der Toskana ein inspirierender Begleiter.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Tenute del Cabreo
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1388823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Pietra

Chardonnay Toscana IGT
Tenute del Cabreo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.