

Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC, Peter Zemmer

Zemmers Paraderrebsorte aus den Hügellagen um Bozen.

Beschreibung:

Das Bozner Unterland mit seinem kühlen Bergklima und den fruchtbaren Böden bietet ideale Bedingungen für diese internationale Rebsorte. Grünlich-gelbe Reflexe, zarte und volle Aromen mit deutlichen Anklängen von Banane und Melone charakterisieren den Wein. Frisch, lebhaft, mit einer angenehmen Fülle.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Peter Zemmer

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1195624



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC
Peter Zemmer

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.