



Chardonnay Doss

Südtirol Alto Adige DOC, Castelfeder

Aus einem der besten Chardonnay-Terroirs in Südtirol

Beschreibung:

Der Name „Doss“ bezieht sich auf den Hügel um Kurtinig, einem Weinbaudorf, wo dieser Chardonnay wächst. Im Gegensatz zum Rest der Region ist die Fläche hier aufgrund der besonderen Bodenstruktur fast ausschließlich mit Weinreben statt Apfelbäumen bepflanzt. Nach manueller Traubenernte, schonender Pressung, Gärung im Edelstahl und 6 Monaten Reifung auf der Hefe präsentiert sich dieser Chardonnay mit saftiger Frucht, komplexer Struktur, ausgewogener Säure und geschmeidiger Eleganz.

Aromenprofil:

Leuchtend- strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, im Bouquet und später im Glas langanhaltende Apfel- und Bananenaromen, komplexer und zugleich eleganter Aufbau, saftiger Schmelz und Fülle, satte Fülle mit gut eingebauter Säurestruktur. Bleibt lang auch im Abgang.

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: Castelfeder

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1260525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Doss

Südtirol Alto Adige DOC
Castelfeder

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.