



Chardonnay

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Siziliens Chardonnay-Massstab

Beschreibung:

Vor vielen Jahren setzte sich die Winzerfamilie Planeta das ambitionierte Ziel, mit der noblen Rebsorte Chardonnay in Sizilien einen strukturierten und finessenreichen Wein zu kreieren, der es mit den besten Chardonnays der Welt aufnehmen kann. Eines seiner Merkmale ist der sorgfältige Ausbau auf der Feinhefe in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine Chardonnay-typische Nase nach Williamsbirne, Golden Delicious und Brioche, schliesslich auch etwas Zitronenzeste. Ein sehr komplexes Gaumenbild mit viel gelber Frucht, Toastingnoten und einer passenden Frische, auch ein Hauch Kamille und weißer Pfeffer; dichtgewoben und intensiv, langer Finish.

Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Aziende Agricole Planeta
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0639921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.