



Chardonnay

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta (Bio)

Siziliens Chardonnay-Masstab

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.

Aromenprofil:

(st) Mittleres Gelb, goldene Schimmer. Eine Chardonnay-typische Nase nach Golden Delicious, gut gereiften Birnen und zitrischen Noten, auch etwas Toastbrot. Am Gaumen gefällt die schöne Crèmigkeit der Rebsorte, die sich mit einer passenden Frische vermählt, Agrumen und gelbe Pflaumen, auch etwas weißer Pfeffer und geröstete Haselnüsse, aromatisch und präzise vinifiziert, mineralische Akzente im langen Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Aziende Agricole Planeta (Bio)

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0639923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta (Bio)

Herkunft: Italien
Ratings: Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.