



Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Weißes Prunkstück vom Lafóa-Weinberg

Beschreibung:

Die Lafóa-Linie des Südtiroler Weinguts Schreckbichl steht für Weine mit Ausdruck, Tiefe und Langlebigkeit. Der Chardonnay besticht außerdem durch eine herrlich aromatische Frucht und eine passende Mineralik. Ein alpenländischer Weißwein mit dem gewissen Etwas. Sein hohes Lagerpotenzial macht ihn mit der Zeit noch finessenreicher.

Die Weine der Lafóa-Linie sind nicht nur immer hoch bewertet, sondern auch schnell ausverkauft.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Zitronenminze, Golden Delicious und gut gereifte Williamsbirne in der bezaubernden, sehr offenen Nase, dahinter Brotkrustentöne und eine feine Mineralik. Weichfruchtiger Auftakt, abgelöst von einer sehr ausdrucksstarken Chardonnay-Frucht, die gelbfruchtige und Zitrusnoten zeigt, erstaunliche Reserven aufzeigend; sehr fein texturierter und lebendiger, fülliger Abgang. Große Klasse.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0898722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.