



Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Sortentypischer Chardonnay aus Südtirol

Beschreibung:

Mit seinem ausgewogenen Geschmack trifft der Chardonnay "Altkirch" den Nerv vieler Weißweinliebhaber. Im Bouquet gefällt er mit feiner Exotik, am Gaumen mit Harmonie und einer bestens eingebundenen Säure. Diese Eigenschaft verdankt er seiner Reifung, denn nach der Gärung des Mostes im Edelstahltank folgt der Ausbau auf der Feinhefe, den ein kleiner Teil des Weißweines im großen Holzfass durchläuft. Mit seiner angenehmen Balance von Frucht und Frische passt dieser typische Chardonnay hervorragend zu leichten Vorspeisen aller Art, zu Fisch und hellem Fleisch sowie verschiedenen Pastagerichten.

Degustationsnotiz:

(st) Mittelgelb, grünliche Nuancen. Eine sommerlich duftende Nase nach Zitronenminze, weißen Blüten und Gravensteiner, auch etwas weißer Pfeffer. Fülliger, sehr fruchtbetonter Gaumen nach Mirabellen und Agrumen, unterlegt von einer dezenten Fruchtsüße, sehr saftig und ausdrucksstark; brillantes, anhaltendes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1219223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.