



## La Pietra

Chardonnay Toscana IGT, Tenute del Cabreo, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Der große Toskaner unter den Weißweinen

### **Beschreibung:**

La Pietra stellte mit dem Erstjahrgang 1980 eine Innovation in der Chianti-Weinszene dar, wurde er doch vinifiziert und gereift wie ein großer toskanischer Rotwein. Das Ergebnis daraus ist ein Weißwein, der durch seine Langlebigkeit überrascht – gleich einem grossen Burgunder.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Ein ausdrucksstarkes, Chardonnay-typisches Bouquet nach Golden Delicious, etwas Kamille, Honig und geröstetem Weissbrot, schließlich ein Hauch Salbei. Am Gaumen überrascht die ausgezeichnete Frische, die sich mit einer dichtgewobenen Frucht vermählt, sehr intensiv und ausdrucksstark, im Finale einige balsamische Noten zeigend sowie eine angenehme Samtigkeit.

### **Passt zu:**

Vielschichtiger Genuss zu Kalbsfilet mit Morchelsauce, Kabeljau mit Beurre blanc oder Kürbisrisotto mit Haselnüssen. Auch zu Pollo al burro, Baccalà alla livornese oder Pici Cacio e Pepe aus der Toskana ein inspirierender Begleiter.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Tenute del Cabreo
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1388822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Pietra

Chardonnay Toscana IGT  
Tenute del Cabreo

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** James Suckling 93/100, Falstaff 92/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**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.