

CORTE FIORE Chardonnay IGP

Für diesen Chardonnay werden ausschließlich vollreife Trauben von kalkhaltigen Lehmböden geerntet. Die Gärung findet für etwa zwei Wochen im Edelstahltank statt, danach folgt der Ausbau für 6 Monate im französischen Barrique. So entsteht ein kraftvoller und gleichzeitig feinduftiger, eleganter Chardonnay. In der Nase komplex, mit Noten von weißen Blüten und Vanille. Im Mund auch Fruchtaromen wie Apfel und Aprikose, am Gaumen schön cremig mit feinem Schmelz. Wie üblich bei der CORTE FIORE-Serie ist die Ausstattung sehr edel und transportiert perfekt die Wertigkeit des Weines.

Erzeuger:	Passione Natura
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Gefüllte Kalbsbrust, Gebratene Steinpilze, Ofenkartoffel mit Bergkäse
Artikel-Nr.	27756
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	42
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	5,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	101
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	Barrique

