2024 Nottetempo

Chardonnay del Salento IGP



Le Vigne di Sammarco

Typ	Weissweine
Herkunft	Italien, Puglia
Produzent	Le Vigne di Sammarco
Qualitätsstufe	IGT
Ausschanktemperatur	12-14'C
Trinkreife	ca. 5 Jahre
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75 cl
Artikelnummer	15081237

Bemerkungen

Ein Chardonnay aus Apulien, der keinem anderen Chardonnay auch nur im Geringsten ähnlich ist. Ein mittlerer Mischboden auf 250 Metern ü.M., der Anbau in Spalier-Methode mit einer Dichte von 3’8OO bis 4’5OO Pflanzen und der Ertrag von max. 9’000kg pro Hektare sind nur einige Eckdaten, die dazu beigetragen haben, dieses Spitzenprodukt herstellen zu können. Die Kelterung verläuft wie folgt: Nach der sanften Pressung weiche, statische Sedimentbildung bei niedriger Temperatur, Impfung durch selektierte Hefe, Gärung und Verfeinerung von 20% des Weines in neuen und 80% in gebrauchten Barriques. Farblich entsteht ein Wein von sattem Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase besticht eine angenehme Fruchtigkeit, wobei Zitrusdüfte und Aprikosennoten begeistern. Am Gaumen zeigt er sich glatt, geschmacksvoll und reif als Folge des warmen und trockenen Klimas in Apulien.

Passt zu

Fischspezialitäten, Pilzgerichten, Weissem Fleisch

Gastrovin AG, Kriesbachstrasse 4, 8600 Dübendorf, Telefon: + 41 (0)44 802 71 71
info@gastrovin.ch, www.gastrovin.ch