

CHARDONNAY



Alkoholgehalt: 12,50% in Vol.

Zuckergehalt: 0,40 gr/l

Gesamtsäure: 5,30 gr/l

PH-Wert: 3,30

Weinherstellung:

in weiß

Rebsorte: Chardonnay

Anbaugebiet: Annone Veneto (VE)

Hektar: 9.000 kg/ha

Pflanzanordnung: 280 x 90

Anbauart: Kordonerziehung

Ein Wein mit relativ hohem Alkoholgehalt und hohem festem Säure. Fein, elegant, edel und von schlankem Körper.

Der Duft erinnert an Äpfel der Sorte Golden und an die Kruste von frischem Brot. Verlockender Geschmack, unaufdringlich und sehr fein, mit Nuancen von Äpfeln, Lakritz, Honig und Akazie. Ein hervorragender Wein.

Ein Wein zum Aperitif, der zu allen leichten Vorspeisen, Eintöpfen und Suppen sowie Eier- und Fischgerichten passt.

Serviertemperatur 10 – 12° C.