

Le Contesse SRL Chardonnay IGT Trevenezie Le Contesse



Art.-Nr.:	621351-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbaugebiet:	Piave
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Rebsorten:	Chardonnay
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	3
EAN:	8005068000629

Preise

Flasche 5,90 € brutto

Preis pro Liter: 7,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Anbaugebiet: Sinistra Piave. Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel. Bodenstruktur: kiesig. Rebsorte: Chardonnay. Erziehungsform: Sylvoz. Weinlese: Anfang September Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
 - Einweichen des Weines für ein paar Stunden bei niedriger Temperatur.
 - Sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische Deckantierung.
 - Alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen.
 - Filtern des Weines und Alterung in Edelstahltanks.
- Abfüllung: Der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

- Farbe: strohgelb.
- Aroma: Fruchtig mit zarten Noten von goldenen Apfel und unreifen Früchte und einem Hauch von Lindenblüten.
- Bouquet: duftiger und lebhafter Wein. Guter Nachgeschmack.
- Servieren: servieren bei 8-10°C;
- Serviervorschlag: ausgewogener Wein, ausgezeichnet mit leichten Gerichten, Fischgerichten, Gemüse und Käse.

Zutaten

Trauben, Stabilisatoren: Enthält Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

Nährwerte

Energie (kJ)	292kJ
Energie (kcal)	70kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0.30g
Zucker	0.30g
Salz	0.01g
Gesättigte Fettsäuren	0g



8 005068 000629 >