## Le Contesse SRL

# Chardonnay IGT Trevenezie Le Contesse




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621351-2025 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12 % |
| **Anbaugebiet:** | Piave |
| **Anbauregion:** | Venetien (Veneto) |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Weiß |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2025 |
| **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: Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (kJ) | 292kJ |
| Energie (kcal) | 70kcal |
| Fett | 0g |
| Eiweiß | 0g |
| Kohlenhydrate | 0,30g |
| Zucker | 0,30g |
| Salz | 0g |
| Gesättigte Fettsäuren | 0g |

8 005068 000629 >