

# RUFFINO S.r.l. Libaio Chardonnay IGT Toscana Bianco Ruffino



|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 628228-22         |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 12,5 %            |
| <b>Anbauregion:</b>       | Toscana (Toscana) |
| <b>Ausbau:</b>            | im Stahltank      |
| <b>Farbe:</b>             | Weiß              |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken           |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2022              |
| <b>Rebsorten:</b>         | Chardonnay        |
| <b>Restzucker:</b>        | 3.5 g/l           |
| <b>Säure:</b>             | 6.1 g/l           |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 8-10              |
| <b>EAN:</b>               | 8001660134755     |

## Preise

**Flasche 10,50 €** brutto

Preis pro Liter: 14,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**FARBE** Intensives Strohgelb mit grünen Reflexen. **AROMA** Temperamentvolle reife und exotische Frucht wie gelber Apfel und Banane, gefolgt von Zitrusfrucht, Honig und Jasmin. **GESCHMACKSPROFIL** Das Zusammenspiel von Frucht und Säure macht diesen Wein trotz seines gut herausgearbeiteten Körpers frisch, mit weichem Abgang. **AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG** Harmonisch und gut ausbalanciert zwischen Schwere und Süffigkeit. **KOMBINATION MIT SPEISEN** Mittelalter Käse, Fisch und Gemüse. **ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG** Die Trauben werden von Hand geerntet, entrappt, gekühlt und vorsichtig gepresst. Der Wein dekantiert auf natürliche Weise, bevor der Most abgezogen wird und bei kontrollierter Temperatur etwa 7 Tage gärt. **GESCHICHTLICHES** Die Einführung internationaler weißer Rebsorten ist das Ergebnis eines ehrgeizigen Projekts, das in den 1980ern populär wurde und die charakteristischen Merkmale eines Chardonnay aus toskanischem Anbau in den Mittelpunkt stellte. **ERZEUGUNGSGEBIET** Toscana.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



8 001660 134755 >