

# Le Contesse SRL Chardonnay IGT Trevenezie Le Contesse



<b>Art.-Nr.:</b>	621351-2025
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Piave
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	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

