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 >