WEINKOMPETENZ SEIT 1924

WEIN-
EXPERTISE

CHARDONNAY FRIULI DOC

ART-NR. 19311

CHARAKTERISTIK Helles Strohgelb. In der Nase Noten reifer Äpfel mit sanften Anklängen von Butter und Biskuit, begleitet von Ginsterblüten. Am Gaumen frisch und intensiv; mit viel Körper und Struktur.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt hervorragend zu Fisch und weißem Fleisch. Kartoffel-Lauch Gerichte, sowie Topinambur und Ingwer.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12°C

REBSORTE(N) Chardonnay

ANBAUGEBIET Friaul (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 2.80 g/l., Gesamtsäure 4.93 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 6 Monate Stahltank - 2 Monate Flasche

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Zorzettig, Azienda Agricola Annalisa Zorzettig, Strada Sant'Anna, 37 – Località Spessa, 33043, Cividale del Friuli – UD, Italien

ABFÜLLER Azienda Agricola Zozettig Annalisa - TV 6653 IT