WEIN-
EXPERTISE

CHARDONNAY TRENTINO DOC "MASTRI VERNACOLI" 0,25L

ART-NR. 11910

CHARAKTERISTIK Funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen, Aromatik von frischen Äpfeln, Birne Melone und Zitrone. Am Gaumen markant mit feiner, lebendiger Säure, weich und satt, im Verlauf, nussige Noten im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Ein toller Aperitif, aber auch passend zu Pasta mit Meeresfrüchten, Safranrisotto und geräuchertem Lachs.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Chardonnay

ANBAUGEBIET Trentin (Italien)

FLASCHENINHALT 0.25 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.00 g/l., Gesamtsäure 6.00 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cavit, S.c. , Via del Ponte di Ravina 31, 38100, Trento, Italien

ABFÜLLER CAVIT S.C. - Trento - Italia