

# 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 Sulfit

