

410 Chardonnay Metodo Classico Brut VSQ



Artikelnr.: A2CHQ0VSQ41018

Kellerei: Tenuta di Caseo

Qualität: VSQ

Anbaugebiet: Lombardei; Gemeinde Colli Verdi im
Oltrepò Pavese

Jahrgang: 2018

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,0 %



Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: Leuchtend goldgelbe Farbe mit einer zarten, kontinuierlichen
Perlage und einer weichen, cremigen Mousse.

Duft: Das Bouquet ist reichhaltig mit Noten von weißen Früchten, die
sich zu Anklängen von Zitrone und kandierten Zitrusfrüchten
entwickeln.

Geschmack: Am Gaumen findet man eine ausgeprägte Frische und
Spritzigkeit, eine sehr attraktive, mittelkräftige Frucht und einen
langen, sanften Abgang.

Serviovorschlag: Perfekt als Aperitif, aber auch ein Schaumwein
der während einer Mahlzeit getrunken werden kann. Seine raffinierte
Frucht passt hervorragend zu asiatischen Gerichten und zu delikaten
Risottos und leichten Fischgerichten.

Temperatur: 6 - 8 °C

Gesamtsäure: 5.68 g/l

Ausbau: auf der Hefe

Restzucker: 4.60 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004645307304

EAN Karton: 8004645307366

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 50

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 5