

Chardonnay Salento IGT Càntele 2019



Herkunft	Italy, Apulien
Traubensorten	Chardonnay
Produzent	Càntele
Ausbau	Stahltank
Alkoholgehalt	12.5 %
Trinkreif	1 - 3 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	10 - 12 °C
Artikelnummer	2815719
Gebinde	6er Karton

Degustationsnotizen

Helles Strohgelb, anhaltendes, fruchtbetontes Bouquet. Frisch und rassig im Antrunk, ausgewogen und trocken im Geschmack.

Empfehlungen

Idealer Aperitif-Wein zusammen mit Crostini (Thon, Lachs, Räucherforelle) oder Parmesanwürfeln. Als Essensbegleiter zu Fisch, zu pochiertem Huhn oder zu Scaloppine al Limone.

Bemerkungen

Die vollreifen Trauben werden Ende August geerntet, und leicht gepresst. Der Most wird auf 10°Celsius abgekühlt. Die Familie Càntele hat den Betrieb 1979 gegründet. Mit einer steten Qualitätsforschung hat die Familie für den Betrieb eine wichtige Position unter den Weingütern und Kellereien des Salento erobert, und sich dauerhaft auf den ausländischen Märkten zu behaupten gewusst. Die Philosophie des Unternehmens ist bestes Traubengut zu erzeugen, um den eigenen hochgesteckten Zielen zu genügen.