



Chardonnay Toscana IGT



Erzeuger: Weingut Caparzo

Herkunft: Toscana
IGT-Anbaugebiet Toscana

Rebsorten: Chardonnay, Trebbiano,
Moscato, Vermentino

Boden: Lehmig, sandig, schlammig, locker

Ausbau/Reife: Es findet eine 15-16-tägige Weißgärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C statt. Die Gärung eines Teils der Chardonnay-Trauben wird gestoppt, damit ein Restzuckergehalt von 3-4 g/l erzielt werden kann.

Eigenschaften: Intensives Strohgelb bis Goldgelb.
Duft nach Aprikosen, reifen Birnen und exotischen Früchten. Intensiv, aromatisch und charakteristisch elegant.
Serviertemperatur: 10-12 °C.

Ideal zu: Schöner Essensbegleiter. Ideal zu Pastagerichten mit Fisch und weißem Fleisch.