



Chardonnay Terre di Romena

Toscana IGT 75 cl












75 cl

 IT - Toscana - 2023

 Terre di Romena (Famiglia Casadei)

ein nuancierter Chardonnay aus dem kühlen Casentino in der Toscana mit leuchtender, strohgelber Farbe. In der Nase florale und kräuterwürzige Anklänge, dazu gelbfleischige Frucht und dezente Mineralität. Am Gaumen dicht und cremig mit straffer, belebender Säure, salziger Würze und fein eingebundenen Holznoten. Langer, präziser Nachhall mit zartem Schmelz, ideal für Liebhaber strukturierter Chardonnay-Stile. Trauben aus hoch gelegenen Casentino-Lagen, biointegral bewirtschaftet.

	Traubensorte	Chardonnay
	Herkunft	Toscana
	Produzent	Terre di Romena (Famiglia Casadei)
	Vinifikation	Vinifikation in Edelstahl- und Holzgebunden ein Teil des Weins reift im Holzfass, anschließend weitere Reife in der Flasche. Weinberge im Casentino auf höher gelegenen, ton- und kalkreichen Böden, Bewirtschaftung nach biointegrale Ansatz der Famiglia Casadei.
	Charakter	ein nuancierter Chardonnay aus dem kühlen Casentino in der Toscana mit leuchtender, strohgelber Farbe. In der Nase florale und kräuterwürzige Anklänge, dazu gelbfleischige Frucht und dezente Mineralität. Am Gaumen dicht und cremig mit straffer, belebender Säure, salziger Würze und fein eingebundenen Holznoten. Langer, präziser Nachhall mit zartem Schmelz, ideal für Liebhaber strukturierter Chardonnay-Stile. Trauben aus hoch gelegenen Casentino-Lagen, biointegral bewirtschaftet.
	Passt zu	Hummer, Edelfisch, Meeresfrüchte, Pasta mit Meeresfrüchten, Gemüse Vorspeisen
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2035 genießen, 6-8°C
	Artikel Nr.	50686/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023



Weintyp

Weissweine