



Art. Nr.: 1102023

Hersteller: Marchesi Antinori - Castello della Sala, Sala

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Umbrien Gebiet (Betriebssitz): Orvieto

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: Lehm, reich an Meeresfossilien

Vinifizierung/Ausbau: Sofort nach der Lese kamen die Trauben in eine Kühl-/Förderanlage, um sie vor dem Entrappen und Keltern auf niedrige Temperatur abzukühlen. Nach dieser Phase blieb der Most mehrere Stunden lang bei 10 °C in Kontakt mit den Schalen, um alle Aromastoffe zu gewinnen. Er wurde anschließend in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung erfolgte. Nach einer kurzen Reifezeit im Holz und einem partiellen Ablauf der malolaktischen Gärung wurde der Wein

Kategorie: Weißwein Stillistik: Weißwein Geschmack: fruchtig Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

umgefüllt.

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 23.10

## Verkostnotiz

Strohgelb, in der Nase delikate Noten von weißen Blüten, leichte Zitrusanklänge, am Gaumen knusprig und geschmeidig, geprägt von angenehmer Mineralität, ein schmackhaftes Finale.