





Hersteller: Marchesi Antinori - Castello della Sala, Sala

Land: Italien

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

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay, Grechetto

Alkoholgehalt: 13 % Reife: bis 2029

Bodentyp: Lehm, reich an Meeresfossilien

Vinifizierung/Ausbau: schonende Pressung und Verarbeitung - alkoholische Gärung in

Barriquefässern - Ausbau im Edelstahltank - einige Monate Flaschenreifung

Kategorie: Weißwein Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 94

Speiseempfehlung:

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

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 66.50

Verkostnotiz

Strahlendes Gelbgrün, in der Nase leichte Toastnoten begleitet von den Aromen von Zitrusfrüchten, Tropenfrüchten und zart buttrigen Nuancen, am Gaumen herrliche Schmackhaftigkeit und Frische mit Anklängen an Kamille, weiße Frucht und Feuerstein, gefolgt von angenehmer Persistenz und geschmacklicher Tiefe. Bereits jetzt angenehm und einladend, lässt er ein großes Alterungspotenzial erahnen. Ein junger Wein, der sich in den kommenden Jahren gut entwickeln wird.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519