



Chardonnay Toscana IGT

Erzeuger: Weingut Caparzo

Herkunft: Toskana
IGT-Anbaugebiet Toskana

Rebsorten: Chardonnay, Trebbiano,
Moscato, Vermentino



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.

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