

PURO Chardonnay Piemonte DOC

Stoffig - mineralisch - saftig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Chardonnay

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2023

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

9 - 11°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

21132723

Kulinarik

Apéritif, leichten, sommerlichen
Speisen, Vitello Tonnato

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Roberto Sarotto lebt nach der Überzeugung, dass guter Wein im Rebberg seinen Ursprung hat. Die Azienda ist ein klassischer, italienischer Familienbetrieb. Wie in seiner Heimat, dem Chablis, findet der Chardonnay auf den Ablagerungen der Urmeere ausgezeichnete Wachstumsbedingungen. Er wächst auf diesen Böden zu einem wunderbar kernigen Wein heran. Er zeichnet sich durch eine präsenste Mineralität aus. Das gemässigte Klima ist ein weiterer Garant für höchste Qualität.

Gesamteindruck: Mineralisch-stoffig von einer betörenden Eleganz.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillantes Gold mit zarten grünlichen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Dichte Nase, typisches, fein exotisches Bukett, leicht balsamische Honigmelone, feine Mineralität mit einem floralen Finale (weisse Blüten).

Körper

Körper: Lebendig, trocken, mittelkräftiger Körper, präsenste, exotische Gaumenaromen, rassige, leichte mineralische Herbe.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch