

IMPURO Chardonnay Piemonte DOC

Frisch - exotisch - fein mineralisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

21131724

Kulinarik

Apéro-Häppchen, Pouletsalat, Pilze,
Pasta an sämigen Rahmsaucen,
leichten sommerlichen Gerichten, Vitello
Tonnato

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Bindungen zwischen dem Piemont und Frankreich haben Tradition. Piemont stand viele Jahrhunderte unter dem Einfluss von Savoyen. Dies wirkte sich auf den Weinbau und die Vinikation aus. Unter den über hundert zugelassenen Rebsorten, sind viele autochthon. Roberto Sarotto ist es gelungen mit den beiden französischen Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Blanc einen echten Piemonteser zu kreieren. Dabei steht der Name «Impuro» für «nicht rein», in diesem Fall nicht reinsortig gemeint.

Gesamteindruck: Vielseitiger Wein, sowohl zum Apéritif als auch als Essensbegleiter von leichten Gerichten.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillanthelles Gold mit mittleren, grau-grünen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Frische Aromen von exotischen Früchten wie Garpefruit, Limone, Orange oder Mango sowie gelbe Äpfel, balsamische Nuancen, mineralisch.

Körper

Körper: Frischer Auftakt, eleganter Körper, verführerische exotische Aromatik, die leicht süsslich wirkt, die angenehme Säure setzt den Kontrapunkt, präsente Mineralität, mittelkräftiger Körper.



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