

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**Genussreife**

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

21131725

Kulinarik

Apéro-Häppchen, Pouletsalat,
Pilzgerichte, leichte sommerliche
Speisen, 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.

Apéro-Häppchen, Pouletsalat, Pilzgerichte, leichte sommerliche Speisen, Vitello Tonnato.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, mittleres Zitronengelb.

Aromatik

Mittlere Intensität mit Noten von Zitrusfrüchten, Grapefruit, grünem Apfel, Litschi, Mango und weissen Blüten, ergänzt durch feine mineralische Anklänge.

Körper

Trocken, mit mittlerer, frischer Säure und ausgewogenem Körper. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit, grünem Apfel, Litschi, Mango und weissen Blüten wider, unterstützt von subtiler Mineralität. Der Abgang ist von mittlerer Länge.

Gesamteindruck

Vielseitiger, frischer Essensbegleiter, der durch seine Balance und Frische überzeugt.



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