

DRINKS.

Cadibon Chardonnay DOP Collio 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407747
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul-Julisch Venetien
Abfüller	Azienda Agricola Cadibon, Via Casali Gallo 1, Corno di Rosazzo 33040, Italia
Marke	Cadibon
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8 Monate
Degustationsnotiz	einhüllender Geschmack, der an Brotkruste, Bananen und Akazienblüten erinnert.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	minimalistisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad



Jahrgang	2019
Passend zu	Antipasti, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Pizza & Pasta

Beschreibung

Das Anbaugebiet Collio befindet sich im Grenzgebiet zwischen Italien und Slowenien und grenzt an die Colli Orientali del Friuli. Das Hügelland ist Heimat verschiedener DOP-Weine, die aus internationalen wie autochthonen Rebsorten gekeltert werden. Etwas ausserhalb von Corno di Rosazzo befindet sich das 14 Hektar grosse Landgut von Luca Bon und Gianni Bon. Auf den Feldern wachsen vielerlei Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Moscato, Malvasia und Verduzzo, die allesamt vor dem Kontakt mit unnatürlichen, chemischen Mitteln verschont bleiben. Die erfahrenen Winzer der Familie Bon sind nämlich von den Vorzügen der biologisch-biodynamischen Methode überzeugt und wenden diese auf ihren Ländereien an.

Das Traubengut für den Cadibon Chardonnay reift an Reben heran, die bereits im Jahr 1980 im Guyot-Erziehungssystem gepflanzt wurden. Nach der manuellen Ernte werden die ausgewählten Trauben schnellstmöglich zum Keller transportiert, um dort die Pressung und Fermentation mit natürlichen Hefen zu durchlaufen. Der Wein reift daraufhin sechs Monate in Edelstahlfässern und weitere zwei Monate in der Flasche. Er sollte bei 8-10°C serviert werden und passt hervorragend zu Vorspeisen, Fisch, Käse, Charcuterie sowie Pasta.