DRINKS.

Cantina Colterenzio Chardonnay Lafóa DOC 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40780422
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Kellerei Schreckbichl, Weinstraße 8, 39057 Girlan / Eppan, Italia
Marke	Colterenzio
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Kräftige strohgelbe Farbe im Glas; nussige Grundaromen mit einem Hauch von Früchten wie Mango und Honigmelone und fein unterlegtes Holz.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Chardonnay
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad

Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Grill, Pizza & Pasta, Weisses Fleisch

Beschreibung

In den 1980er Jahren leistete der Weinbauer Luis Raifer, damaliger Geschäftsführer der Cantina Colterenzio, Pionierarbeit auf dem Weinberg Lafóa. Er ersetzte die vorhandenen Reben durch international angesehene Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Chardonnay. Ausserdem führte er neue Qualitätsstandards ein: Durch bewusst niedrig gehaltene Erträge reiften hochwertigere Trauben an den Rebstöcken heran, welche dann zu hochwertigerem Wein verarbeitet werden konnten. Die Genossenschaft Colterenzio, die aktuell 300 Mitglieder zählt, bietet mit ihren Lafóa-Weinen eine besonders hohe Qualitätsstufe an. Dies wird auch in der kunstvollen Flaschengestaltung ersichtlich. Die Chardonnay-Trauben, die in den Lafóa Wein einfliessen, wachsen in einer Höhe von 400 bis 550 m auf einem trockenen Moränenboden aus Sand und Schotter. Sie profitieren von dem kühleren Mikroklima, welches bedeutende Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht aufweist. Die alten Rebbestände auf Spaliererziehung weisen einen Ertrag von 45 hl/ha auf - das ist bedeutend geringer als auf vergleichbaren Parzellen von Colterenzio mit Erträgen von 70 hl/ha. Die geernteten Trauben werden in der zentralen Kellerei zu Most gepresst, welcher anschliessend in neuen und gebrauchten Barriques gärt. Teilweise findet auch ein biologischer Säureabbau statt. Während dem zehnmonatigen Ausbau auf der Feinhefe wird der Hefesatz regelmässig aufgerührt. Zum Schluss reift der Chardonnay noch sechs Monate lang in der Flasche. Der Lafóa Wein passt gut zu Pasta, zu gegrilltem Fisch, zu Meeresfrüchten und zu Geflügel. Sein Alterungspotenzial beträgt sechs bis zehn Jahre.