

DRINKS.

Bosco del Merlo Chardonnay Nicopeja Venezia DOC/MO 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408433
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Bosco del Merlo, Via Postumia 12/A - 30020 Annone Veneto (VE), Italien
Marke	Bosco del Merlo
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Fruchtig in der Nase und am Gaumen. Dabei kommen Noten von Grünen Äpfeln dazu und eine ausbalancierte Säure.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Chardonnay
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Apéro, Käse

Beschreibung

Das Anbaugebiet der Kellerei war einst bedeckt von einem Eichenwald, diesem wird mit der Bezeichnung "Bosco del Merlo" Tribut gezollt. 1977 durch die Geschwister Carlo, Lucia und Roberto Paladin gegründet, werden rund 100 Hektare mit viel Respekt für das Terroir bewirtschaftet. Das Gut befindet sich zwischen den zwei grossen, italienischen Weinanbaugebieten Venetien und Friuli. Das Mikroklima in der Region wird dominiert durch die Küstennähe auf der einen Seite und die Alpen auf der anderen. Die Böden werden dominiert durch die sogenannten "Caranto" eine Ton-Kalkmischung. Auf dem Weingut legt man grossen Wert auf Nachhaltigkeit, deshalb werden viele Schritte noch manuell vorgenommen. Die Trauben für diesen Chardonnay werden von Hand in den frühen Morgenstunden gelesen, danach werden sie schnellst möglich in den Weinkeller transportiert um die Aromen zu bewahren. Sanft angepresst werden sie unter kontrollierter Temperatur von 15 Grad fermentiert, dies bei ständigem Kontakt mit der Hefe. Danach ruht der Jungwein für 4 Monate in Edelstahltanks.