

DRINKS.

Bodega Chivite Legardeta Chardonnay 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409100
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Navarra
Abfüller	J. Chivite Family Estates, S.L. Carretera NA-132, Km. 3,1 31132 Villatuerta, Spain
Marke	Chivite
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	5 Monate
Degustationsnotiz	ausgewogen, weich und zurückhaltend mit feiner Säure. Am Gaumen zeigen sich filigrane Aromen von grünen Äpfeln, Zitronen, Eiche und Butter.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Pizza & Pasta, Weisses Fleisch

Beschreibung

Aus dem Jahr 1647 stammt das erste Dokument, das die Familie Chivite aus Navarra mit dem Weinbau und der Unterhaltung einer Kellerei in Verbindung bringt. Im Jahr 1860 wurde wiederum dokumentiert, wie Claudio Chivite seinen Wein nach Frankreich exportieren liess. Seitdem ist die Kellerei ein fester Bestandteil der nordspanischen Weinszene. Die 245 ha grosse Finca befindet sich in Villatuerta südwestlich von Pamplona - 103 ha sind für den Weinbau reserviert und mit nationalen wie internationalen Rebsorten bepflanzt. In diesem Flecken der Erde herrscht eine wellig-hügelige Topographie mit Steigungen von über 20% vor. Das mediterrane Klima weist deutliche atlantisch-kontinentale Einflüsse auf, was sich unter anderem in ausgeprägten Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht niederschlägt. Die für Spanien ungewöhnlich hohe Pflanzdichte von 6000 Rebstöcken pro Hektar ist ein weiterer Faktor, der den Weinen von Chivite einen hohen Wiedererkennungswert verleiht. Die Linie «Legardeta» ist eine Hommage an das familieneigene Landgut - sie umfasst drei sortenreine «Single Vineyard» Weine. Der Legardeta Chardonnay entsteht durch die Pressung und Fermentierung sorgfältig ausgewählter Trauben, die zuvor kurzweilig mazerieren durften. Der Weisswein lagert dann fünf Monate lang auf der Vollhefe, wobei der Ausbau teilweise in Fässern aus französischer Eiche stattfindet. Der Chardonnay passt hervorragend zu Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten, Lasagne, gefüllten Auberginen oder Frischkäse.