

Chardonnay Viura



Typ

Trocken

Die Weinberge

Die sorgfältig selektionierten Viuratrauben stammen vom Terroir der südlichen Hügelketten des Nekeastals, die kleine Beeren mit hoher Konzentration an Zucker und Aromen erbringen. Die Weinberge des Chardonnays liegen im Tal von Nekeas. Die dortigen Böden garantieren Trauben, die durch ihre charakteristische Säure eine ausgezeichnete Gleichgewichtsmischung bieten.

Rebsorten

Viura 70% & Chardonnay 30%

Technische Merkmale

Beide Rebsorten werden getrennt vinifiziert. Kaltmazeration und Saignéverfahren. Keine malolaktische Gärung.

Temperatur

Ideale Serviertemperatur
8 – 12 °C.

Tastingnotes

Wundervolles Bouquet von Zitrone und tropischen Früchten, final mit sanfter Frische und Reinheit.

Trinkzeitpunkt

In den ersten 2 Jahren ein wundervoller Weinbegleiter. Die dezente Säure lässt ihn cremiger und feiner erscheinen.

Essensbegleiter

Herrlicher Aperitif wegen seiner Leichtigkeit und Frische. Idealer Begleiter zu Schalentieren, weißen Fischarten und Mollusken.