


Chardonnay Planeta Sicilia DOC

Bio 75 cl













75 cl

 IT - Sizilien - 2023

 Planeta

Tiefes, klares Strohgold. In der Nase verbinden sich reife gelbe Pfirsiche, Akazienhonig und Marzipan mit feinen getreidigen und toastigen Anklängen sowie einem leichten mineralischen Zug. Am Gaumen zeigt der Wein Volumen und Dichte, bleibt dank der frischen Säure jedoch präzise und spannungsvoll. Das sorgfältig dosierte Holz sorgt für Struktur und Tiefe, ohne die Frucht zu überlagern. Der Abgang ist lang, kraftvoll und ausgewogen. Ein charaktvoller, langlebiger Chardonnay aus Menfi.

	Traubensorte	100 % Chardonnay
	Herkunft	Sizilien
	Produzent	Planeta
	Vinifikation	Handlese Trauben gekühlt auf 12-14 °C, sanfte Pressung, Kaltstabilisierung 6-7 °C Gärung in Allier-Barriques bei 17-19 °C (5-7 Tage) Ausbau auf der Vollhefe mit Batonnage Bio-zertifiziert (SOStain)
	Charakter	Tiefes, klares Strohgold. In der Nase verbinden sich reife gelbe Pfirsiche, Akazienhonig und Marzipan mit feinen getreidigen und toastigen Anklängen sowie einem leichten mineralischen Zug. Am Gaumen zeigt der Wein Volumen und Dichte, bleibt dank der frischen Säure jedoch präzise und spannungsvoll. Das sorgfältig dosierte Holz sorgt für Struktur und Tiefe, ohne die Frucht zu überlagern. Der Abgang ist lang, kraftvoll und ausgewogen. Ein charaktvoller, langlebiger Chardonnay aus Menfi.
	Passt zu	Kalbsbraten, Geflügel, Pilzrisotto, cremige Pasta, geräucherter Fisch, Scampi
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2033 genießen, 10-12 °C
	Artikel Nr.	09798/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Weissweine

