



SAN SIMONE

Chardonnay „Prestige“

Friuli DOC Grave

Schillernd - fein exotisch - mineralisch

Herkunft Italien, Friuli, Grave

Rebsorte Chardonnay

Produzent San Simone di Brisotto Srl, Porcia
www.sansimone.it

Ausbau 6 - 7 Mte. Ausbau in Edelstahltanks in Kontakt mit der Hefe, anschliessend Reifung in der Flasche

Über den Wein Friaul-Julisch-Venetien, kurz Friaul genannt, ist in acht klar gegliederte Weinanbauregionen aufgeteilt. Grave del Friuli ist das grösste Gebiet. Die Reben wurzeln in der Schwemmlandebene des Tagliamento. Die Gletscher- und Schwemmlandböden bestehen aus sandigem Löss. Die grössten Chardonnaypflanzungen stehen im Friaul, dem Südtirol und dem Trentino, in Rebbauzonen, die der Traubensorte gemässigt Klima bieten kann. Erst in den 1980er Jahren, als die Edelstahltanks in den Kellern Einzug hielten, begannen sich die Friauler Winzer für die internationalen Rebsorten zu interessieren. Der Erfolg auf den nationalen und internationalen Märkten gab ihnen recht.

Jahrgang 2014

Alkohol 12.5 % vol.

Verschlusstyp DIAM (aus Naturkorkgranulat gefertigter Stopfen)

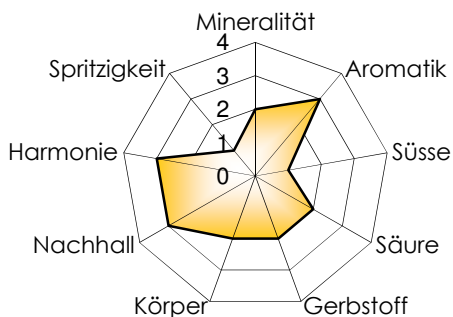
Genussreife ab 2015 Degustation: 10.03.2015

Trinktemperatur 10 - 12° C

Passt zu Fischvariationen, Geflügel, helles Fleisch



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Brillantes Hellgold, glänzende gelbgrüne Reflexe
Aromatik Intensität	Intensiv, bereits vielschichtig in der Nase, reife Ananas, Birnenkompott, fein kräuterig mit einem balsamischen Finale, Hauch von Harz
Körper	Sehr langer Auftakt, mittelkräftiger Körper, saftige Säure mit einer dezenten Mineralik, fein-herber Tickn
Qualität	Ein spannender Wein, der noch reifen kann