

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - Chardonnay Doré - Endrizzi

Art.-Nr: 60891

Neu



### Beschreibung:

Helle Art, offen, frisch und zugleich feinwürziges Duftspiel. Nuancen von saftiger Ananas, Pfirsich, Earl Grey Tee, Vanillerauch, kandierten Zitrusfrüchten und im letzten Akkord leichte Anflüge von balsamischen Harznoten. Saft und Spannung dominieren die Gaumenmitte. Rund, großzügig, feinfruchtig, schmelzig-elegant, moderates Säurespiel, weiches Mundgefühl, durchweg klassisch. Attraktives Finale mit viel Grandezza!

### Hersteller:

Endrizzi, gegründet 1885, wird heute in vierter Generation von Dr. Paolo Endrici und dessen Frau Christine mit viel Lebendigkeit und Leidenschaft geführt. Seit Jahren arbeiten die Endrici's besonders umweltbewusst. 55 Hektar natürlich begrünte Weinberge werden bewirtschaftet. Mitglied der Slow-Food-Vereinigung!

### Anbau:

Die Weinbeeren für diesen Top-Chardonnay stammen aus der Hügellage von Pressano. Dank der hervorragenden Sonneneinstrahlung des nach Süden gelegenen Weinbergs erreichen die Trauben eine perfekte Reife.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Trentino	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Vigneti delle Dolomiti IGP	<b>Restsüße</b> 1,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkhaltiges Dolomitgestein und Schuttablagerungen des Rio Faedo	<b>Trinkfenster</b> 2024-2030	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

#### Frucht



#### Körper/Intensität



#### Mineralität



#### Säure



### Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte

Grillgemüse

Grillen