



LE ANFORE®

## Chardonnay



### REBSORTE

Chardonnay



### ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

1000 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Sie erfolgt mit Entrebelung und leichtem Anquetschen der Trauben. Die so erhaltenen Moste werden einer sanften Pressung und natürlichen Klärung unterzogen. Danach erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur, um die natürliche Fruchtigkeit der Trauben und deren besondere organoleptische Qualitäten zu schützen und zu erhalten.

### FARBE

Helles Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen.

### BOUQUET

Delikat, sehr fein und fruchtig, erinnert an Ananas und exotisches Obst.

### GESCHMACK

Angenehm frisch, mit leichter, ausgeglichener Frischestruktur und anhaltender Eleganz.

### SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte mit einer Temperatur von 8° - 10°C. serviert werden.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er eignet sich ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Gerichten mit Gemüse und weißem Fleisch.