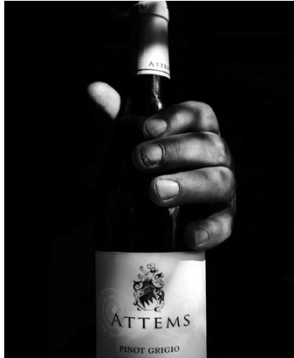


Attems Chardonnay

Venezia Giulia IGT, Attems, Friaul



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	floral, harmonisch, frisch, vollmundig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 88

Charakteristik

Von intensivem Strohgelb mit goldenen Reflexen duftet der Wein nach weißen Blüten und fruchtigen Aromen von Banane und Ananas. Am Gaumen lebhaft und balanciert, überzeugt er mit seinem vollen Körper und seiner Eleganz; harmonisches, sehr frisches Finale.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in hügeliger Landschaft nur 15 km von der Adria entfernt. Die Böden sind von Mergel und Sandstein geprägt. Eine hohe Lichtintensität trägt dazu bei, dass die Trauben optimal reifen können. Die Winter sind meist streng, die Sommer mild.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert bei 15-18°C für 15 Tage in Edelstahltanks vergoren. Anschließend lagert er 4 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, 5% reifen für 2 Monate in neuen und gebrauchten Barriques und einen weiteren Monat reift der Wein auf der Flasche.

Das Weingut

Das Weingut der Grafen von Attems ist seit vielen Generationen Synonym für eines der großen Terroirs Italiens, das Collio. Graf Douglas Attems hat sich seit 1935 dem Weinbau gewidmet und 1964 das Weinkonsortium des Collio, „Consorzio dei vini del Collio“, gegründet, dem er bis 1999 als Präsident vorstand. Im Jahr 2000 hat das Haus Attems seinen Horizont erweitert und sich mit einer der größten Weindynastien Italiens zusammengetan: den Marchesi de' Frescobaldi. Die Philosophie des Hauses Attems ist von der Überzeugung geprägt, dass Qualität und die Persönlichkeit des Weins das Ergebnis des Terroirs ist.

