



Produktinformation

Batàr 2018 IGT - Querciabella

Art-Nr.: 79a / Marke: [Querciabella SpA - Via di Barbiano 17 - IT-50022 Greve](#)



Agricola Querciabella

87,00EUR / Flasche

Grundpreis: 116,00EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	82,90EUR - Sie sparen 4,10EUR,
Flaschen	Grundpreis: 110,53EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2018

Sorten: Chardonnay (50%); Pinot Blanc (50%).

Weinbau: Biodynamisch seit 2000; Bio seit 1988.

Bezeichnung: Toscana IGT

Durchschnittlichen Alkoholgehalt : 14% vol.

Erste Jahrgang: 1988

Durchschnittsertrag: 25 hl / ha.

Ideal Trinktemperatur: 6-8 ° C (43-47 ° F)

Die Weinberge, werden seit 1988 biologisch bewirtschaftet. Im Jahr 2000 wurde auf biologisch-dynamischen Techniken umgestellt.

Pressen, Gärung und élevage des Pinot Blanc und Chardonnay-Trauben werden separat durchgeführt, bis die endgültige Mischung stattfindet.



Produktinformation

Die Gärung erfolgt im Barrique.

Die Reifung dauert 9 bis 12 Monate Barriquefässern.

Die Eichefässer sind zu 100% französisch; 30% neue Fässer und 70% ein Jahr alt.

Der Wein wird ohne Tierprodukte produziert. Er ist vegan!

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite
