



Produktinformation

Chardonnay 2022 IGP - Jermann

Art-Nr.: 65a / GTIN: 8033324030172 / Marke: [Jermann Silvio Srl - Via Monte Fortino 21 - IT-34072 Farra](#)



21,95EUR / Flasche

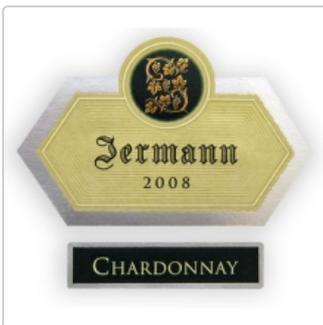
Grundpreis: 29,27EUR / 1L

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

Staffelpreise

Ab 6	20,70EUR - Sie sparen 1,25EUR,
Flaschen	Grundpreis: 27,60EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Jahrgang: 2022

Traube: Chardonnay



Produktinformation

Inhalt: 0,75 lt.

Bodentyp: Hauptsächlich Mergel und Sandstein einer Flyschformation aus dem Erdzeitalter Eozän, die sich durch Transformation aus einer felsigen Unterschicht in die für die Gegend des Collio typische „ponca“ (Namen des Bodens) umgebildet hat.

Erster Jahrgang: 1980

Lage: Südwesten, Nordosten.

Alkoholgehalt: 13%

Der Wein hat eine strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichem Glanz, eine intensive, fruchtige Duftnote (wenn er jung ist Banane, golden und reif), leicht aromatisch. Hervorragende Persistenz.

Dieser Wein unterstreicht das natürliche Aroma der Weinrebe deutlich wahrnehmbar.

Er passt zu Fischsoßen der traditionellen und der neuen Küche, Krustentieren und Gemüsecremesuppen. Besonders gelungen als Begleitung zu Froschschwanzsuppe.

Anbaugebiet: Italien

Region: Friaul

Allergienhinweis: Enthält Sulfite