

CHARDONNAY PUGLIA IGT



Tormaresca

Italien
Apulien

Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie. Er präsentiert sich duftig und delikat mit ausgewogener Säure, einem zart fruchtigen Nachhall und einem wunderbar unaufdringlichen Stil.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiβ
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8026530000015 8026530000053

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säureregulatoren(Apfelsäure (D,L-/L-), Weinsäure (L(+)-)), Antioxidantien(L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe(Sulfite)
Energiegehalt	318 kJ / 76 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.2 g
Zuckergehalt	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



PRODUZENTEN-INFO

Apulien ist bekannt für seine idealen Bedingungen für den Weinanbau, was bereits in der Antike zu vollmundigen Weinen der Region führte. Allerdings haben viele Winzerinnen und Winzer im 20. Jahrhundert eher auf Quantität als auf Qualität gesetzt. Doch dank der Innovationsfreude junger Winzer und der Gründung von Weingütern wie Tormaresca hat sich die Situation inzwischen geändert. Heutzutage sind Weine aus dem italienischen Süden bei Expertinnen und Experten äußerst beliebt und haben sich einen hervorragenden Ruf erworben.

Das Weingut Tormaresca kann mit dem wunderschönen Masseria Maime in San Pietro Vernotico auftrumpfen, wo auch der Firmensitz des Unternehmens zu finden ist. Die großzügige Anlage erstreckt sich über mehr als 500 Hektar in der DOC-Region Salento, direkt an der Adria gelegen. Hier sind die Sommer trocken und heiß, während die Winter mild sind – perfekte Bedingungen für autochthone Rebsorten.

Das Weingut Bocca di Lupo liegt in der DOC-Region Castel del Monte und umfasst etwa 140 Hektar, die sich in hohen Lagen bis zu 300 Metern über dem Meeresspiegel erstrecken. Die Winter sind hier im Vergleich zu anderen Regionen Italiens besonders streng, während die Sommer sehr heiß sind. Auf den vulkanischen Böden des Weinguts wachsen neben Chardonnay auch Cabernet Sauvignon, Moscato Reale und weitere Rebsorten hervorragend und sorgen für exzellente Weine.