

Tenuta Maria Vinci Chardonnay 2022 75 cl 13%

Tenuta Maria Vinci Italien Toskana 75 cl 13% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein biologischer Chardonnay aus der Maremma in der südlichen Toskana, mit intensiven Aromen von weißen Blüten, Zitrone und gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen vollmundig, cremig und gut strukturiert mit feiner Säure und langem Abgang.

Servierempfehlung

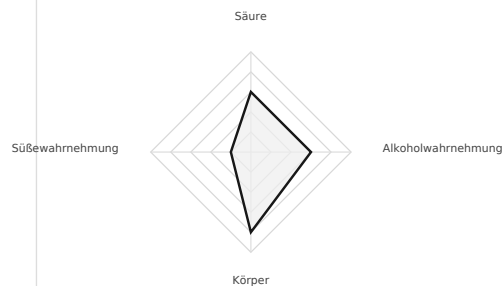
Gut gekühlt bei 8–10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Meeresfrüchten, Fischgerichten, weißem Fleisch und vegetarischen Speisen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Still
Farbton	Goldgelb

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Cremig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Floral, Komplex, Elegant, Holzwürzig
------	---

Aromatik

Frucht	Zitrone
--------	----------------

Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Cremig, Harmonisch, Komplex	Barrique	Barrique-Ausbau, Französisches Barrique	Dekantieren	Nicht dekantieren	Speisenbegleitung	Meeresfrüchte, Fisch, Geflügel, Vegetarische Gerichte, Solo genießen
Länge	Lang	Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche	Glas	Großes Weißweinglas		
		Bio / biologisch	Biologischer Weinbau, Bio-zertifiziert	Serviertemperatur	Kalt servieren		