

Rinato Langhe Chardonnay DOC 2023

Art. Nr.: 3299523

Hersteller: Cantina Viberti, Barolo

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont

Gebiet (Betriebssitz): Langhe

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

Vinifizierung/Ausbau: Kryomazeration auf der Feinhefe in Stahltanks, denen einheimische Hefen zugesetzt werden. Anschließend gärt der Wein zu 60 % in Fässern (die Hälfte davon sind neu) und zu den restlichen 40 % in Stahltanks, wobei er einige Zeit auf der Hefe verbleibt. Die malolaktische Gärung und die Verfeinerung werden 10 bis 12 Monate lang in denselben Behältern fortgesetzt, wobei in regelmäßigen Abständen eine Batonierung erfolgt. Schließlich werden sie zusammengebaut und ohne Filtration in Flaschen abgefüllt.

Kategorie: Weißwein

Säure: 5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

James Suckling: 92

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: DIAM-Kork



Einzelflaschenpreis: € 35.40

Verkostnotiz

Strohgelb, in der Nase fruchtig nach Williamsbrine, Brioche, am Gaumen wieder fruchtig, buttrig und Honig, tolle Säurestruktur, feinwürzige Balance, langer Abgang.