



2021 Pio Cesare Piodilei Chardonnay DOC

Artikelnummer: 153005

Charakteristik

Der Geruch:

In der Nase viel tropische Frucht wie reife Ananas und Physalis, aber auch Quitte, Aprikose und Bratapfel. Dazu gesellen sich Aromen von Butterscotch, Macadamia-Nüssen, Karamellbonbons und Bourbon-Vanille, ein Hauch Orangenblüte frischt alles noch ein wenig auf. Der Qualität dieser tollen, barocken Chardonnay-Nase - ja, eigentlich schon ein Klischee - kann man sich nicht entziehen, man will einfach immer wieder reinriechen.

Am Gaumen:

Am Gaumen dann ein voller Körper mit richtig viel Stoff. Cremig, weich und unglaublich intensiv ist der erste Eindruck. Dazu die perfekt eingebundene, weiche Säurestruktur, die das Ganze belebt und lebendig hält. Die Fruchtaromen tänzeln an ihr entlang und blitzen immer wieder auf, bis alles in einer beeindruckenden Salzigkeit mündet. Ein großer und absolut zeitloser Weißwein.

Lagen, Bodenart und Exposition

Pio Cesare produziert seit 135 Jahren in seinen alten Kellern im Zentrum der Stadt Alba. Das 70 Hektar große Weingut liegt in in den bestbewerteten Regionen des Piemont. Erzeugt werden Weine höchster Qualität.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Chardonnay

Die Gärung beginnt in Edelstahltanks und endet in Barriques wo der Wein dann 8 Monate lang auf der Hefe reift. Nach dem Abfüllen ruht der Wein noch mehrere Monate in der Flasche.

Analytische Werte

Restzucker 1,15 g/l Säuregehalt 5,95 g/l Alkoholgehalt 14,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Genießen Sie den Wein gut gekühlt als Aperitif zu herzhaften Vorspeisen, Fisch mit kräftigen Soßen, gebratenem Perlhuhn oder frischem Käse.

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 10° - 12°