

LANGHE CHARDONNAY “STRANGÈ”

Der Fremde, ohne gemeinsamen Ursprung und Tradition mit den piemontesischen Rebsorten. Und dennoch kann er sich gut integrieren und Ausdruck des großen „Terroir“ des Langhegebietes sein, sofern er einen fruchtbaren Boden vorfindet und man ihm genügend Aufmerksamkeit schenkt. Dies ist der Grund, der uns bei der Weinlese 2020 davon überzeugt hat, unserem Wein die Bezeichnung Langhe Chardonnay zu geben, indem wir seine Dichte durch gezielte Kelterungsmethoden unterstützen.

Zwei Drittel des Weines fermentieren und reifen in Barriquefässern für ca. ein Jahr. Hingegen ein Drittel wird in Edelstahltanks gekeltert. Das Ergebnis ist ein optimales Gleichgewicht zwischen den reifen Früchten und der schlanken Frische.

Eine feine und gesuchte Struktur, die in der Lage ist sich im Laufe der Zeit zu entwickeln.

Flaschengröße: 75 cl.



Weinberg: Cicchetta

Rebsorte: 100% Chardonnay

Lesezeit: erste Septemberdekade

Weinbereitung und Ausbau:

Zwei Drittel des Weines werden in neuen Barriques oder bis zum dritten Einsatz ausgebaut.

Nach der Gärung bleibt der Wein ca. 9 Monate im Holz, ohne umgefüllt zu werden und immer in Kontakt mit dem Trub. Ein Drittel gärt und reift in Stahlfässern. Nach 9 Monaten werden die beiden Lose zusammengestellt. Es folgen weitere drei Monate in Edelstahl, um die beiden Teile zu vermischen.

Der Wein reift 4/6 Monate in der Flasche, bevor er verkauft wird.

Alkoholgehalt: 12,5-13 Vol.-%

Farbe: gelb mit goldenen Reflexen

Duft: elegant mit intensiven Nuancen von reifen Früchten mit gelbem Fruchtfleisch, exotische Früchte, wunderbar gemischt mit buttrigen Noten

Geschmack: frisch, voll und delikat mit einem guten aromatischen und lang anhaltenden Abgang

Kombination mit Speisen: zu kalten Vorspeisen, ersten und zweiten Gängen auf Basis von Fisch oder hellem Fleisch, sowohl aus dem Ofen als auch vom Grill.