



TRAMIN CHARDONNAY ALTO ADIGE



Druivenrassen en vinificatie

De druiven voor deze Chardonnay groeien in wijngaarden met een bodem van kalkhoudende klei en gravel op een hoogte van 250 tot 500 meter. Ze worden meteen na de oogst voorzichtig geperst. De eerste gisting vindt plaats in stalen tanks waarna een gedeeltelijke malolactische gisting plaats vindt.

Proefnotitie

Chardonnay is een zeer populaire en geliefde wijn. Deze variant heeft een groengele kleur. In de neus vinden we delicate fruitige aroma's. In de mond is het een frisse en levendige wijn met hints van ananas, peer, citrus, vanille en de warme smaak van boter.

Wijn/spijs

Deze wijn is heerlijk als aperitief, of samen met amuses, en een mooie begeleider van vis en kip.



PRODUCENT

Cantina Tramin

Tramin is opgericht in 1889 door Christian Schrott, dominee van Tramin en lid van het Oostenrijkse parlement, Cantina Tramin is een van de eerste coöperaties in de regio.



INFO

Productnummer	5192/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Alto Adige	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Nee
Restsuiker	2	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.7	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8013365037002
		GTIN verpakking	8013365037064