



Trento DOC

Piancastello Riserva 2019 Endrizzi

CHF 64.00

 150cl
 13%
 Chardonnay, Pinot Noir
AN 71921519

Vinifikation

Die erste Gärung erfolgt teilweise im Barrique und im Edelstahl. Die zweite Gärung vollzieht sich klassisch in der Flasche, wie für den Trento DOC vorgesehen. Mindestens 36 Monate reift der Wein dann auf den Hefen, um eine Eleganz zu erreichen, die nur durch diese noble Methode möglich ist. Die Dosage ist minimal, um die natürlichen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen, die sich aus den im Trentino äusserst günstigen Umweltbedingungen, der langen Reifezeit und einer besonders sorgsam, handwerklichen Verarbeitung ergeben.

Degustationsnotiz Nase

Feine intensive Nase nach reifen Äpfeln, Mango etwas Papaya. Dazu Aromen von Mandelblüten und feine Brioche-Anklänge.

Degustationsnotiz Gaumen

Trocken und elegant, dabei weich und voll mit dem typischen Chardonnay-Finale.

Passt zu

Wie jeder Trentodoc von Klasse eignet sich dieser Wein hervorragend als Aperitif und kann während eines gesamten Menüs genossen werden.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre