



Trento DOC

Masetto Privé Riserva 2010 Endrizzi

CHF 59.00

statt CHF 88.00

 75cl
 13.5%
 Chardonnay
AN 71947510

Vinifikation

Die perfekt gereiften und gesunden Trauben werden direkt und behutsam in die pneumatische Weinpresse entladen und der entstandene Most wird teils in kleinen Fässern aus französischer Eiche und ungarischer Akazie und teils in Edelstahl gekeltert. Batonnage erfolgt wöchentlich bis Ende Dezember. Die Reifung des Grundweins im Holzfass und in Edelstahl dauert bis Ende Juni. Die Flaschengärung dauert mindestens 84 Monate.

Degustationsnotiz Nase

Der Duft ist reich, ätherisch und äusserst elegant. Aromen von hellem Tabak und Brotkruste vermischen sich mit Muskatnuss und Aprikosen.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen wirkt er sehr reich, weich, korpulent und vielschichtig. Im langen Abgang zeigen sich würzig-mineralische Noten nach Lakritze und Rhabarber.

Passt zu

Passt wunderbar zu aromatischen und delikaten Speisen, zudem auch hervorragend zu Käse, Federwild und auserlesenen Gerichten.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre