

DRINKS.

Planeta Chardonnay Sicilia Menfi DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500609223
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sizilien
Abfüller	Aziende Agricole PLANETA s.s., Contrada Dispensa, 92013 Menfi, Italie
Marke	Planeta
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase weiche Säurearomen. Am Gaumen Aromen von reifen Pfirsichen, Akazienhonig und Marzipan mit leichten Röstnoten vor dem langen sowie ausgewogenen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Chardonnay
Ehrungen	Merano Wine Festival 2019: Platin - Asian Chardonnay Master 2016: SilberDrink Business - Global Chardonnay Masters 2015: GoldChardonnay du Monde 2015: SilberDecanter World Wine Awards 2014: GoldChardonnay du Monde 2011: SilberChardonnay du



Monde 2010: GoldSommelier
Wine Award 2010:
SilberChardonnay du Monde
2004: SilberChardonnay du
Monde 1997: Gold

Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta

Beschreibung

Die ersten Weinreben von Planeta wurden im Jahr 1985 im Westen der Insel Sizilien gepflanzt. Als die Rebstöcke zehn Jahre später reif für die allererste Ernte waren, entstanden der erste Weinkeller und der erste Vintage Wein des heutigen Imperiums. Von da an war die Winzerfamilie Planeta nicht aufzuhalten: In den Folgejahren wurden weitere Weinberge und Olivenhaine angelegt sowie Weinkeller und Geschäfte eröffnet. Heute befinden sich fünf Landgüter in allen Ecken Siziliens im Besitz von Planeta. Der Chardonnay DOC 2023 ist der unangefochtene Klassiker des Unternehmens. Das Traubengut stammt von den Weinbergen Ulmo (seit 1985, 200-350 m ü.M.) und Maroccoli (seit 1999, 415 m ü.M.) im Menfi-Gebiet. Die Bepflanzungsdichte liegt bei 4'500 bis 5'000 Rebstöcken pro Hektar. Nach der Traubenernte im September wird der Most bei 18°C in Barriques fermentiert und über elf Monate ausgebaut, wobei das Team alle zehn Tage die Hefe aufrührt. Der gereifte Chardonnay passt gut zu Foie Gras, Kalbsfleisch, Minestrone, Carbonara und Cheddar-Käse. Der Weisswein ist bis zum Jahr 2035 lagerungsfähig.