



Conterno Fantino, 2022

Chardonnay Langhe DOC Bastia - Bio

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Chardonnay

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13%

Charakter

Glänzendes Gelb, leichte Grünreflexe: So perlt dieser fruchtige, ausgewogene, frische und gehaltvolle Weisswein im Glas. Delikate Nase mit buttrigen Noten von Quitte, Aprikose, Honig und Melone. Der Barriqueinsatz ist diskret, aber präsent. Am Gaumen ist er spritzig und leicht süsslich, zeigt sich saftig und frisch, weich, geschmeidig und sehr harmonisch, in der Mitte cremig und würzig, mit präsender Vanillenote. Im Nachhall melden sich die Röstaromen nochmals zurück. \t

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

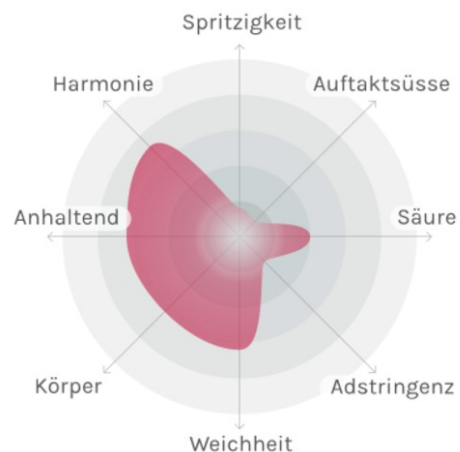


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Conterno Fantino

1982 gründeten Guido Fantino und die Gebrüder Conterno das gemeinsame Unternehmen Conterno Fantino auf dem Hügel Bricco Bastia in wunderbarster Aussichtslage über Monforte d'Alba. Zuvor, als Mitarbeiter einer bekannten Kellerei, hatten die Jungunternehmer die familieneigenen Rebberge an Toplagen nach Feierabend gepflegt und das Rebgut an verschiedene Produzenten verkauft. Die neuen, eigenen Weine wurden dank des konzentrierten Know-hows schnell zum Erfolg. Im Keller arbeitet man mit traditionellen (grosse Holzfässer) und modernen Elementen - eine Kombination, welche gekonnt und mit viel Geschick umgesetzt wird.



Passt zu



Fisch gegrillt oder
gebraten