

Hugo Casanova

Antano Reserve Chardonnay



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2019** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 6,84 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 4,79 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Passt zu Fisch- und hellen Fleischgerichten, Meeresfrüchten und Salaten.

Beurteilung:

Trocken, hellgelb, feine Frische, Aromen von reifen Pfirsichen und getrockneten Früchten, im Nachklang Vanille- und Nusstöne.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte erfolgt Mitte März. Die Trauben werden in 10 Kg-Behältern von Hand gelesen.

60% reifen für vier Monate in französischen Eichenfässern, 40 % im Edelstahltank.

Weinerzeuger:

Ende des 19. Jahrhunderts pflanzte der italienische Einwanderer Eliseo Casanova die ersten Rebstöcke im Maule Valley in Chile. Seit nunmehr vier Generationen betreibt die Familie Weinanbau auf 100 Hektar eigenen Weinbergen. Die Philosophie des Weinguts ist Qualität und Eleganz. Im eigenen Weinkeller arbeiten Vater und Sohn mit Leidenschaft, Ehrfurcht und Hingabe, um Premium-Weine zu produzieren.



Art.-Nr.: 02760-19

