

# RUFFINO S.r.l. Libaio Chardonnay IGT Toscana Bianco Ruffino



<b>Art.-Nr.:</b>	628228-22
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	3.5 g/l
<b>Säure:</b>	6.1 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>EAN:</b>	8001660134755

## Preise

**Flasche 10,50 €** brutto

Preis pro Liter: 14,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**FARBE** Intensives Strohgelb mit grünen Reflexen. **AROMA** Temperamentvolle reife und exotische Frucht wie gelber Apfel und Banane, gefolgt von Zitrusfrucht, Honig und Jasmin. **GESCHMACKSPROFIL** Das Zusammenspiel von Frucht und Säure macht diesen Wein trotz seines gut herausgearbeiteten Körpers frisch, mit weichem Abgang. **AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG** Harmonisch und gut ausbalanciert zwischen Schwere und Süffigkeit. **KOMBINATION MIT SPEISEN** Mittelalter Käse, Fisch und Gemüse. **ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG** Die Trauben werden von Hand geerntet, entrappt, gekühlt und vorsichtig gepresst. Der Wein dekantiert auf natürliche Weise, bevor der Most abgezogen wird und bei kontrollierter Temperatur etwa 7 Tage gärt. **GESCHICHTLICHES** Die Einführung internationaler weißer Rebsorten ist das Ergebnis eines ehrgeizigen Projekts, das in den 1980ern populär wurde und die charakteristischen Merkmale eines Chardonnay aus toskanischem Anbau in den Mittelpunkt stellte. **ERZEUGUNGSGEBIET** Toscana.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

