



Art.-Nr. 48833

VOLVER BLANCO CHARDONNAY

2025 | 0,75 l

CHARAKTER

In warmen Klimazonen ist der Zeitpunkt der Ernte entscheidend, um Säureverluste zu vermeiden. Aus diesem Grund wird dem Prozess der Farbveränderung und der Reifung unserer Trauben große Aufmerksamkeit gewidmet. Die Weinlese erfolgt in Handarbeit und wird in Kisten von 10 kg transportiert, damit die Trauben unter optimalen Bedingungen in den Keller gelangen können. Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 220 Litern für 6 Monate auf der Hefe.

FARBNUANCE

Hellgelb

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Gerichte mit Schweinefleisch, Kalbfleisch, Kaninchen, Huhn und Truthahn, Gerichte mit Meeresfrüchten, Sushi, weiche und halbfeste Käsesorten

AUSBAU

6 Monate Barrique

MARKE | PRODUZENT

Bodegas Volver

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Spanien, Castilla

REBSORTE(N)

Chardonnay 90%, Airén 10%

TRINKTEMPERATUR

12 °C

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite