



# W e i n - E x p e r t i s e



## Frescobaldi Albizzia Chardonnay (Vegan)

Art.-Nr.: 10 17 73

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Frescobaldi
KLASSIFIZIERUNG:	Chardonnay di Toscana IGT
REBSORTE:	100% Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Dieser Wein wird über 3 Monate im Stahltank ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Ein äußerst eleganter, frischer und duftiger Chardonnay mit Ananas- und Zitrusaromen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu Gemüsecremesuppen und weißem, nicht zu gewürztem Fisch, sehr schön für den täglichen Genuss.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 3 g/l Gesamtsäure: 5,9 g/l</i>

Den wesentlichsten Beitrag zur heutigen Weingeltung des toskanischen Weines erbrachten die Frescobaldis vor etwa 50 Jahren. Sie zählten in den 1960er Jahren zu jeden Visionären, die den Weinbau ihrer Heimat gründliche modernisierten.

Heute umfasst der Weinbergbesitz der Frescobaldis über 1.200 Hektar, verteilt auf sechs Weingüter in den besten Lagen der Toskana. Seit Generationen ist das Unternehmen im Besitz der Familie. Mit ihren Weinen will die Familie Frescobaldi heute wie vor 700 Jahren die Einmaligkeit ihrer Heimat zum Ausdruck bringen und die Toskana als eine der besten Weinherkünfte der Welt präsentieren.

Mit ihrem Bestseller Albizzia präsentieren die Frescobaldis einen frischen und fruchtigen Weißwein, das die jahrhundertalten Wurzeln des toskanischen Weinbaus und das über 30 Generationen vererbte Know-How des ehrwürdigen Adelsgeschlechts mit einem modernen Weinstil verbindet.