



Albizzia 2019

Klimaentwicklung

2019 lässt sich von einem sehr wechselhaften Klima sprechen. Zu Jahresbeginn fielen kurze, doch kräftige Niederschläge. Die Vegetationsphase setzte im März ein, früher als in den Vorjahren. Der ziemlich kühle, regnerische Mai hatte zur Folge, dass die Triebe langsamer sprossen. Im Juni war es hingegen heiß, die Temperaturen lagen über dem saisonalen Durchschnitt. Im Sommer verzeichnete man anhaltende Gewitter und der Farbwechsel setzte etwas verspätet ein. Zum Zeitpunkt der Ernte befanden sich die Trauben in einem perfekten Gesundheitszustand, doch auch in diesem Fall verzögerte sich die Ernte im Vergleich zum Vorjahr geringfügig um zwei Wochen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte
Chardonnay

Alkoholischer Grad
12%

fsb.specificationattributes.\$maturazione
Edelstahl - 3 Monate

Technische Anmerkungen

Verfügbare Formate
0,75 l

Organoleptische Noten

Albizzia 2019 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase wirkt er zunächst frisch und balsamisch. Sehr angenehme Noten von Limette und Grapefruit harmonisieren perfekt zu mediterranen Kräutern. Im Mund offenbart er sich unglaublich harmonisch, Säure und Alkohol sind optimal ausgewogen. Der erste Eindruck zeugt von einem wunderbaren Geschmack, der schließlich auch lange anhält.

Kombination

Ausgezeichnet als Aperitif; er begleitet sehr schön
Aufschnittwaren mit dezentem Geschmack, wie etwa milden Schinken. Perfekt passt der Albizza 2014 zu mit Gemüse angerichteter Pasta oder zu fein abgeschmecktem Fisch.

