

Albizzia 2025



Albizzia 2025

Chardonnay, Toscana IGT

Albizzia ist ein aus Chardonnay-Trauben erzeugter Wein, frisch und raffiniert, mit Aromen, die von Zitrusnoten bis zu tropischen Nuancen reichen. Er eignet sich hervorragend als Aperitif und ist ein idealer Wein für den täglichen Genuss.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2025 zeichnete sich durch Ausgewogenheit und Qualität aus. Der Winter war mild und frei von Frostperioden und strengen Temperaturen. Ein niederschlagsreiches Frühjahr versorgte Böden und Grundwasserreserven ausreichend und schuf ideale Voraussetzungen für einen regelmäßigen, gleichmäßigen Austrieb der Reben, der im April einsetzte. Der Juni brachte trockenes und sonniges Wetter mit sich, ideal für die harmonische Entwicklung der Triebe und Trauben. Der Sommer vollendete den Vegetationszyklus mit milden Temperaturen und vereinzelt, gut verteilten Niederschlägen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Chardonnay

Alkoholischer Grad: 11,5 %

Ausbau: im Edelstahltank

Technische Anmerkungen

Der Albizzia 2025 präsentiert sich in klarem, brilliantem Strohgelb. In der Nase zeigen sich florale Noten und frische Fruchtaromen von Apfel und Birne, ergänzt durch elegante Zitrusnuancen. Frisch, mineralisch und zart; am Gaumen spiegelt sich der Duftcharakter präzise wider. Sehr schön ist die Übereinstimmung zwischen Duft- und Geschmackseindruck ebenso wie das ausgewogene Verhältnis von Säure und Alkohol.

Kombination: Hervorragend als Aperitif, passt gut zu delikaten Wurstwaren wie z. B. mildem Schinken. Ideal zu Pasta mit Gemüse oder zu Fischgerichten mit feinem Geschmack.