

„Quarto di Luna“ Chardonnay IGT Toscana, bianco

Region	Toscana
Erzeuger	Tenuta San Jacopo - Toscana
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	ITO050120

Toscana-Therapie für Unentschlossene: Chardonnay mit bella figura!

„Ognuno la intende a modo suo.“ Jeder betrachtet die Dinge auf seine Weise! Und uns gefällt, welche eigenständige Interpretation der Rebsorte die Cattaneo-Brüder hier vorlegen. Weil sie auf ihrer Tenuta San Jacopo weder Kalifornien noch Burgund nachahmen wollen – der Wein liegt ein halbes Jahr auf der Feinhefe und reift acht Monate im Stahltank – duftet dieser Chardonnay dann auch anders, schmeckt anders, ist anders! Im Bouquet rezent-luftige Hefenoten und aromatische Amalfi-Zitronen (samt Zeste), auch gelbe Kiwi, Kamillenblüten und etwas Eisenkraut. Am Gaumen präsentiert sich der toskanische Chardonnay ungemein lebendig, aromatische Tiefe bei gleichzeitig fein-fruchtiger Disposition, fernab jeder Üppigkeit, weder exzessiv buttrigen Note noch Vanille(-pudding) – und eben auch kein neues Holz whatsoever! Der „Quarto di Luna“ wirkt anregend schlank im Mund, zeigt sich betörend frisch am Gaumen und hinterlässt auf der Zunge einen zarterben Eindruck und die Lust auf den nächsten Schluck. Dazu ist man an getrocknete Kräuter (Zitronenthymian!), Sternfrucht, etwas Birne und etwa Galia-Melone erinnert. Wieder weiße Blüten, ebenso wieder reife gelbe Kiwis und man ist verzaubert von dieser herben Frische. Besonders schön auch die feine mineralische Ader (eine gewisse willkommene, weil im besten Sinne „griffige“ Kalkigkeit, in der die Frucht eingebettet zu sein scheint), die dem „Mondviertel“ noch mehr Eleganz und Tiefe verleiht. Auch im Finale bleibt der Wein herrlich erfrischend – der animierend zitrische Nachhall tut sein Übriges, was bleibt ist sommerlich



Kontrollstelle: IT-BIO-004



inspirierter italienischer Weißweitraum. Unbedingt im großen Glas mit 10-12 °C genießen. Zu Sushi, zu Antipasti, zu gegrillter Dorade oder einfach solo. Chardonnay aus Italien? Aber ja, immer!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis mindestens 2024.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333