



## 2022 Chardonnay

Ried Spiegeln, Niederösterreich, Weingut Markus Huber

**Abbinamenti:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:** Austria

**Regione:** Bassa Austria

**Sottoregione:** Bassa Austria

**Produttore:** Markus Huber

**Valutazioni:** James Suckling 93/100, A La Carte Guide 2018 94/100

**Vinificazione:** 10 Mesi in Fulmine

**Viticoltura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero di articolo:** 1385822

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Ried Spiegeln  
Niederösterreich  
Weingut Markus Huber

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, A La Carte Guide 2018 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi