

Chardonnay Castel del Monte DOC Preludio N °1 20

Akazienblüte, grüner Apfel und Feuerstein, frisch, mineralisch, harmonisch

Winzer: Rivera
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pasta und Omelette mit grünem Gemüse wie Erbsen, Artischocken, Brokkoli und Lauch

0.75 l – Bestellnummer 44020

Gambero: 1/3 Gläsern
Spectator: 88/100 Punkten
Luca Maroni/Vinous: 90 Punkte

Rivera
Apulien

Das Weingut Rivera liegt in der Nähe von Andria und ist der traditionsreichste Betrieb im mittleren Teil Apuliens. Die Zügel liegen der Tradition entsprechend fest in männlicher Hand. Neben Carlo de Corato, dem Sohn des Firmengründers, sind nun auch seine Söhne Sebastiano und Marco für den Betrieb verantwortlich. Seit 1949 füllt man hier Wein in Flaschen ab, mittlerweile mehr als eine Million pro Jahr. Die Trauben dafür kommen aus 75 Hektar eigener und gepachteter Weinberge, die sich größtenteils innerhalb der DOC Castel del Monte befinden. Das nahe gelegene Stauferkastell von Friedrich II. gibt der DOC den Namen. Auf den festen, kalkhaltigen Böden der Hochebene Murge in 200-300 m Seehöhe gedeihen vor allem französische Weißweinsorten wie Chardonnay und Sauvignon besonders gut. Sie ergeben elegante Weine mit festem Körper. Nach Friedrichs Vorliebe für die Falkenjagd ist der Il Falcone benannt, einer der ersten apulischen Rotweine, der auf internationalem Parkett Furore machte. Die spät reifende autochthone Rebsorte Uva di Troia, auch Nero di Troia genannt, soll wie alle Rebsorten Italiens ursprünglich von den Griechen eingeführt worden sein. Daher der Name.

Abbildung unverbindlich