



*Tenuta Palese*  
*“Salento Chardonnay”*  
**I.G.T.**

*Die Geschichte des Weines in Apulien geht sehr weit zurück und der Wein selbst ist edelster Abstammung. Zuerst die Griechen und danach die Römer schätzten das Produkt der hiesigen Erde sehr. Der alte merum unterschied sich stark vom heutigen Wein und wurde im gesamten Mittelmeerraum verkauft und wurde eben in den apulischen Häfen verschifft. Der apulische Wein reiste so bis in unsere heutigen Tage. Er war immer als guter Verschnittwein geschätzt, der bekannte Weinmarken erfolgreich unterstützte. Seit einigen Jahren hat sich diese Tendenz drastisch zugunsten des hiesigen Weines verändert, nicht zuletzt dank der Hersteller, die ihre alteingesessenen Weinberge endlich entsprechend veredelt haben. Die Cooperativa Agricola Tenuta Palese hat durch ihren Fleiß exzellente Ergebnisse erzielt die durch diesen, sowie durch die anderen, wertvollen Weine ihres Weinguts.*

<i>Tenuta Palese “Salento Chardonnay I.G.T.”</i>		<i>Tenuta Palese</i>
<i>Rebsorte</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Salento Chardonnay</i>
<i>Anbau</i>	<i>Bäumchen</i>	<i>Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Ertrag</i>	<i>70 Zentner pro Hektar</i>	<i>(Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung)</i>
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Schnelles Aufweichen, 24 Stunden Gärung der reinen Traube bei Kontrollierter Temperatur</i>	<i>Der Chardonnay wird aus der gleichnamigen Traube, die im Salento wächst, gewonnen und bei niedrigen Temperaturen gegoren. Er ist strohfarben, hat einen intensiven und gleichzeitig zarten Duft. Sollte bei einer Temperatur von 8 – 10°C serviert und zu Gemüsesuppen, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und Krustentieren gereicht werden. Eignet sich auch ausgezeichnet als Aperitif.</i>
<b><i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i></b>		
<i>Farbe</i>	<i>Gelb mit grünlichen Reflexen</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>Intensiv</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>trocken, alkoholisch mit Nachgeschmack</i>	
<b><i>Passt zu folgenden Gerichten</i></b>		
<i>Zu Gemüsesuppen, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und Krustentieren servieren. Eignet sich hervorragend auch als Aperitif.</i>		