

Chardonnay IGT

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Di Lenardo
Art. Nr.: 106.043

Herkunftsland: Italien
Region: Friaul
Ort des Gutes: Ontagnano



Auszeichnungen

Luca Maroni: 96 Punkte (Jg. 2019)

James Suckling: 92 Punkte (Jg. 2021)

Weingut / Erzeuger

Das malerische Herrenhaus der Familie Di Lenardo und die mächtigen Zedern neben dem imposanten Eingang vermitteln Großzügigkeit, Beständigkeit und mediterranen Charme. Dieser Charme spiegelt sich auch in den Weinen des Gutes wider, das bereits seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Ontagnano bei Udine Wein produziert. Heute besitzt das Weingut 55 Hektar eigene Weinberge und verarbeitet ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau.

In den letzten 15 Jahren hat das Weingut einen beeindruckenden Wandel vollzogen. Die Weinberge wurden mit sorgfältig ausgewählten Klonen neu bepflanzt, mit bis zu 6000 Pflanzen pro Hektar. Der Ertrag ist streng limitiert, um eine hohe Qualität zu gewährleisten. Auch der Weinkeller ist mit modernster Technik ausgestattet. Der Schlüssel zum Erfolg von Di Lenardo liegt aber nicht nur in der hervorragenden Ausstattung und Infrastruktur, sondern auch in der Leidenschaft und Motivation, mit der hier Wein gemacht wird. Der hochmotivierte und charismatische Massimo Di Lenardo konzentriert sich auf die Produktion von hervorragenden Weinen mit Charakter.

Nach dem großen Erfolg des Jahrgangs 1998 übernahm Massimo Di Lenardo die Leitung der gesamten Weinbereitung, unterstützt von einem Team von Experten. Seine Philosophie ist es, die reine Frucht und Säure der Trauben hervorzuheben, ohne den überdeckenden Effekt des Ausbaus in Eichenfässern.

Heute gilt das Weingut Di Lenardo als die Marke mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis im Friaul und als eines der technologisch fortschrittlichsten Weingüter. Seit 2009 wird ausschließlich Solarenergie genutzt, die durch die Paneele auf dem gesamten Dach der Lagerhalle erzeugt wird. Dies ist Di Lenardos Beitrag zum Umweltschutz - ein weiteres Beispiel für die Werte Qualität und Nachhaltigkeit, für die das Weingut steht.

Beschreibung

Farbe: goldgelb
Rebsorte: Chardonnay
Charakteristik: im Duft elegante Noten von reifem Pfirsich, gelbem Apfel und einem Hauch von Zitruszeste, am Gaumen cremig und harmonisch mit feiner Würze, gut eingebundener Säure und dezenter Mineralität, im Nachhall anhaltend und ausgewogen mit einem Hauch von Blütenhonig und feiner Vanillenote

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Restzucker: 4,2 g/l
Gesamtsäure: 6,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Fisch und Schalentiere, Gemüsegerichte wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und helles Fleisch, zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten,

Stand: 10.06.2026 11:42 Uhr