



### Volpe Alata

Huber Vini

**Anbaugebiet:** Schweiz / Tessin IGT

**Rebsorte(n):** Chardonnay

**Ausbau / Herstellung:** 12 Monate im Barrique

**Charakteristik:** Jahrgang 2021

Wunderbar exotische Aromen von Grapefruits, Mangos und Vanille sowie eine feine Würze vom Holzausbau und Noten von Nüssen laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen entfaltet sich nach einem frischen Auftakt eine kraftvolle und cremige Eleganz, getragen von einer mineralischen, salzig ausklingenden Säure. Ein äusserst spannender, finessenreicher Chardonnay.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Chardonnay passt wunderbar zu Garnelen, Scampi, Fisch- und Kalbfleischgerichten mit hellen Saucen, Shushi, scharfen Currygerichten sowie zu Frisch- und Weichkäse.

**Familie Huber erzeugt Weine, die mehr als nur gut sind.**

Sie sollen Ausdruck des Klimas, des Bodens und seiner Machart sein. Diese Philosophie erfordert, dass die gewünschten Eigenschaften bereits im Rebberg geschaffen werden (Erziehungskultur und Bewirtschaftung). Daniel Huber (im Bild) hat deshalb seine Rebanlagen terrassiert und mit Magerwiese begrünt, welche zwei Mal im Jahr gemäht wird, damit eine vielfältige und einzigartige Flora entsteht. In den Hanglagen wird seit vielen Jahren kein Herbizid und fast kein Kunstdünger mehr eingesetzt. Die Reben sollen nicht mit Dünger ernährt werden, sondern so viel Wuchskraft entwickeln, dass sie den Boden und damit das Terroir mit ihren Wurzeln selber erschliessen können.

