



BORG A

S I N C E 1 9 4 0

Borga Cantine



Italien

Venetien



Weingut

Bereits seit 1940 bewirtschaftet die Familie Borga in der Region „Marca Trevigiana“ (auch als Treviso bekannt), im Veneto, ihre Weinberge. In der nunmehr vierten Generation dreht sich dabei auch heute noch alles um den Wein. Doch mittlerweile haben die 4 jungen Cousins Martino, Caterina, Antonio und Riccardo das Ruder übernommen und erfinden die Ausrichtung dieses sympathischen Betriebes gänzlich neu. Etwas verrückt möchte man sein und zugleich mutig, authentisch und dynamisch. Mit einem Augenzwinkern verweist das Quartett dabei auf die symbolische Kraft der Zahl 4: 4 Elemente, 4 Jahreszeiten, 4 Himmelsrichtungen und die 4 Beatles.... Wenn bei einem solchen Selbstbewusstsein und Kreativität noch außerordentlich süffige, sortentypische und leicht verrückte Weine rauskommen, freuen wir uns schon auf die nächsten 80 Jahre mit Cantina Borga!

Tipp

Borga Chardonnay - der Draufgänger. Ausdrucksstark und strahlend. Nimm die Natur in die Hand und entdecke dein wahres Ich.

| Nährwertangaben: (pro 100 ml) | |
|-------------------------------|--|
| Brennwert: | 305 kJ / 73 Kcal |
| Kohlenhydrate: | 1,2 g |
| davon Zucker | 0,6 g |
| Zutaten: | Trauben, Rektifiziertes Traubengeschleimkonzentrat, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat, Gerbstoffe, Konservierungsmittel und Antioxidantien (Sulfite) |

Expertise

| | |
|--------------------|---------------|
| Jahrgang: | 2025 |
| gesetzl. Herkunft: | Venezia DOC |
| Alkoholgehalt: | 12.50 % Vol. |
| Restzucker: | 5.00 g/l |
| Säure: | 6.20 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Venetien |
| Ausbau: | Edelstahltank |
| Rebsorten: | Chardonnay |

Vinifizierung

Nach der Ernte werden die frisch geernteten Trauben in den Keller gebracht. Es folgen das Abbeeren und das sanfte Pressen. Der Most wird mit ausgewählten Hefen versetzt und gärt bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16° und 18° etwa 10 Tage lang. Vor der Abfüllung reift der Wein noch ca. 6 Monate in den Edelstahltanks.

Sensorik

Intensives Strohgelb. In der Nase Aromen von goldenen Apfeln und gelbem Pfirsich, mit tropischen Anklängen und Wildblumen. Am Gaumen geht die anfängliche Frische in einen Körper mit straffer Struktur über, die durch fruchtige Referenzen gestützt wird. Saftiger Abgang, belebt durch eine angenehm salzige Komponente.

Passt gut zu

Carpaccio vom Wolfsbarsch, Muschelgratin mit Pecorino und Zitronenschale

Lagerfähig

5 Jahre

vegan