

2025 Kriya Chardonnay IGT Terre d'Abruzzo BIO

Vignamadre | Abruzzo

Der Kriya BioVegan Chardonnay von Vignamadre ist ein unkomplizierter, biologisch-veganer Alltagswein aus den Hügeln der Abruzzo, der Frische, Leichtigkeit und feine Exotik verbindet. Die Trauben für den Kriya BioVegan Chardonnay stammen aus der Provinz Chieti in den Abruzzo, wo die Weinberge auf etwa 250 Metern Höhe mit Südost-Exposition liegen. Der Name „KRIYA“ greift eine Yoga-Praxis auf und steht für die Fähigkeit der Weine der Famiglia Di Carlo, sich in Einklang mit der Natur zu entwickeln. Ein Hinweis auf den Bio- und Vegan-Ansatz des Hauses. Im Keller werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahl ausgebaut.

Der Kriya Chardonnay erreicht 12,5% Alkohol, rund 5 g/l Restzucker und eine moderate Säure, was ihn angenehm zugänglich und ausgewogen macht. Im Glas zeigt sich der Kriya Chardonnay in einem hellen Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase ist er sortentypisch mit Aromen exotischer Früchte und zarten floralen Noten, ohne überladen zu wirken. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, weich und angenehm, mit mittlerem Körper und guter Konsistenz. Ein Wein, der nicht anstrengt, sondern mit leichtem Trinkfluss durch den Abend begleitet.



Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	Pfirsich, Zitrone, Melone
Geschmack	mittlere Säure, rund, saftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2027
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Allrounder zu leichten Gerichten

Produzent

VignaMadre ist ein Unternehmen, das aus der Leidenschaft, der Forschung und der langjährigen Erfahrung der Familie Di Carlo entstanden ist, die seit 1830 Winzer und seit 1991 Pioniere des ökologischen Anbaus sind. Die Weine werden aus autochthonen Rebsorten gewonnen, die ihre tiefgreifenden sorten- und gebietsspezifischen Eigenschaften bewahren. VignaMadre interpretiert die authentische, lebendige und wilde DNA eines jeden Weins durch ihren hohen Qualitätsstandard und maximalen Umweltschutz. Auf diesem Prinzip des "produktiven Humanismus" beruht die Art der Familie Di Carlo "Winzer" zu sein.

Gründungsjahr 1830

Anzahl der Mitarbeiter 12 Angestellte

Rebfläche 150 Hektar, 75 mit roten und 75 Hektar mit weißen Trauben

Zahl produzierter Flaschen 800 000

Rebsortenspiegel Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cococciola, Cerasuolo d'Abruzzo

Vigna Madre | Via Stortini, 32 | IT 66026 Villa Caldari (CH)