



## Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Ein sonnenverwöhnter Chardonnay

### **Beschreibung:**

Das älteste Weingut der Region kombiniert erfolgreich traditionelle Methoden mit dem Stil der Neuen Welt. Der Ausbau in Barriques verleiht diesem Chardonnay eine intensive Aromatik, die Bâtonnage – das mehrfache Aufrühren des Hefesatzes während der Weinbereitung – sorgt am Gaumen für attraktive Fülle und ein cremiges Mundgefühl.

### **Aromenprofil:**

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives Bouquet mit getrockneten Aprikosen, Akazienhonig und Sahnebonbon, dahinter Butterscotch und Hyazinthen. Am satten Gaumen mit herrlicher Extraktfülle, cremiger Textur und druckvollem Körper. Im gebündelten Finale gelbe Trockenfrüchte, helle Mineralik gepaart mit einer edlen Bittermandelnote.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Geniessen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Subregion:</b>	Columbia Valley
<b>Produzent:</b>	Columbia Valley
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli
<b>Artikelnummer:</b>	0584122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay

Indian Wells  
Columbia Valley

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 9 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.