



## Chardonnay

Unwooded - Matured on the lees, Robertson WO, Danie de Wet

Auf der Feinhefe gereift - für Schmelz und Cremigkeit

### **Beschreibung:**

Anfang der 70er Jahre holte Danie de Wet, allen damaligen Konventionen und Einfuhrverboten zum Trotz, Chardonnay Rebstöcke nach Südafrika. Hiermit legte er den Grundstein für mittlerweile eines der bedeutendsten Chardonnayweingüter der Welt. Dieser Wein durfte lange auf der Feinhefe reifen, was ihm sowohl den Namen als auch seinen feinen cremigen Schmelz beschert hat. Der klare, prägnante Geschmack des Chardonnay wird dadurch noch unterstrichen und macht den Chardonnay zu einem sehr einladenden Vertreter seiner Sorte.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Südafrika

**Produzent:** Robertson WO

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1223525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay

Unwooded - Matured on the lees  
Robertson WO

**Herkunft:** Südafrika  
**Ratings:** Score 18.00/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen,  
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.