



Chardonnay

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Chardonnay von einem Weingut mit Geschichte

Beschreibung:

Das Weingut Rustenberg, die Top-Adresse in Stellenbosch, wird von Simon Barlow und seinem Sohn Murray geleitet. Erst kürzlich gewann Murray Barlow den Award «Young Winemaker of the Year». Der beliebte Kap-Chardonnay wird in grossen Eichenfässern ausgebaut und harmonisiert bestens mit Meeresfrüchten und Krustentieren.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet mit reifen Aprikosen, gerösteten Haselnüssen und Butterscotch, dahinter erkalteter Grüntee, Thaitivanille und getrockneten Kamillenblüten. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher reifer Extraktfülle, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit gelben Früchten, Sandelholz und heller Mineralik.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Krustentieren, Lobster, gebratenem Tintenfisch und gegrilltem Fisch. Toll auch zu Pasta mit Meeresfrüchten und Geflügel.

Temperatur:

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

- Herkunftsland:** Südafrika
Produzent: Rustenberg Wines
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0%
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Artikelnummer: 0198024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Ratings: Tim Atkin 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.