



Chardonnay Avni

Willamette Valley, Lingua Franca

Kühle Eleganz aus Oregon

Beschreibung:

Dieser Chardonnay verkörpert die feine Handschrift des Willamette Valley – geprägt von vulkanischen und kalkhaltigen Böden, kühlem Klima und langen Vegetationsperioden. Zarte Frucht, kalkige Mineralität und ein Hauch Holz präsentieren sich mit Balance und Spannung. Ein Wein voller Eleganz auf Struktur, in dem sich die Klasse des Burgund und der Charakter der Neuen Welt mit großer Delikatesse vereinen.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: Willamette Valley

Produzent: Lingua Franca

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1406423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Avni

Willamette Valley
Lingua Franca

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.