



## Chardonnay Mannequin

California, Orin Swift Cellars

Barrique-Chardonnay de luxe von Dave Phinney

### **Beschreibung:**

Der Wein heißt Mannequin, doch dem gängigen Schönheitsideal will sich Dave Phinney nicht unterwerfen. Viel lieber kokettiert er damit und präsentiert einen Wein, der durch Fülle überzeugt. Für den unvergleichlichen Chardonnay nimmt er Traubengut aus den besten Lagen der Sonoma Coast und des Atlas Peak.

### **Aromenprofil:**

(st) Leuchtendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Berausende Bouquet nach gelben Trockenfrüchten, frischem Jasmin und edler Butterscotchnote. Im zweiten Ansatz Akazienhonig, etwas Rosenwasser und Quittengelee. Am kraftvollen Gaumen mit stützender Mineralität, daher die perfekte Balance, leicht seifige Textur und rahmiger Extraktfülle. Im sehr lang anhaltenden Finale Melisse, gesalzenes Karamelleis und Physalis.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Produzent:</b>	Orin Swift Cellars
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0759523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Mannequin

California  
Orin Swift Cellars

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.