



Chardonnay

Somontano DO, Bodega Enate, Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Pyrenäen-Chardonnay mit mediterranem Touch

Beschreibung:

Das Weingut Enate liegt in der Region Somontano am Fusse der Pyrenäen und vereint modernes Design mit traditioneller Weinbaukunst. Die Reben für diesen Chardonnay wachsen auf kalkhaltigen Böden, die für Mineralität sorgen, und profitieren von einem kontinentalen Klima mit kühlen Nächten und warmen Tagen. Diese Bedingungen fördern eine langsame Reifung mit intensiver Aromenbildung und eine optimale Balance von Frucht und Säure.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Somontano
Produzent:	Bodega Enate
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1233425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Somontano DO
Bodega Enate

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.