Chardonnay Alta Angelica Zapata

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Barrique-Chardonnay aus dem kühlen Andenhochland

Beschreibung:
Der Adrianna-Weinberg in der argentinischen Premium-Anbauregion Valle de Uco ist mit seinen kalkhaltigen Böden und dem kühlen Klima eine ideale Grundlage für den Chardonnay Angelica Zapata. Während der warmen, sonnigen Tage und kühlen Nächte auf über 1.400 Metern über dem Meeresspiegel kann das Traubengut langsam, regelmäßig und damit optimal ausreifen. In feinsten französischen Barriques entwickelt sich ein Ebenbild der Höhenlagen Mendozas, das mit viel Fruchtfülle und Frische begeistert.

Aromenprofil:
(st) Brillantes Goldgelb vom Rand bis zur Mitte. Eine entzückendes Aromenbild von Zitronenbisquit, warmem Apfelstreusel und gerösteter Haselnuss. Dazu Nuancen von getrockneten Blütenblättern, Vanilleschote und weißem Pfefferkorn an der breitgefächerten Nase. Am Gaumen mit subtiler Eleganz und großartiger Fülle zugleich. Das lebendige Säurespiel umgarnt die seidige Textur in vollendeter Harmonie. Die fabelhafte Frische und Fruchtaromatik sorgen für unwiderstehlichen Trinkgenuss.

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.

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Bodega y Viñedos Catena
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1308623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Alta Angelica Zapata

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch