

Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Ein sonnenverwöhnter Chardonnay

Beschreibung:
Das älteste Weingut der Region kombiniert erfolgreich traditionelle Methoden mit dem Stil der Neuen Welt. Der Ausbau in Barriques verleiht diesem Chardonnay eine intensive Aromatik, die Bâtonnage – das mehrfache Aufrühren des Hefesatzes während der Weinbereitung – sorgt am Gaumen für attraktive Fülle und ein cremiges Mundgefühl.
Aromenprofil:
Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives Bouquet mit getrockneten Aprikosen, Akazienhonig und Sahnebonbon, dahinter Butterscotch und Hyazinthen. Am satten Gaumen mit herrlicher Extraktfülle, cremiger Textur und druckvollem Körper. Im gebündelten Finale gelbe Trockenfrüchte, helle Mineralik gepaart mit einer edlen Bittermandelnote.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Genießen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	Columbia Valley
Produzent:	Columbia Valley
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0584124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Indian Wells
Columbia Valley

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
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