



Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Facettenreicher Chardonnay aus Sonoma

Beschreibung:

Eine samtige Textur und ein cremiger Geschmack sind charakteristisch für diesen Chardonnay nach Burgunder-Vorbild. Um die frische Frucht zu erhalten, werden die Trauben als Ganzes, das heißt mit Stielen und Stängeln, gepresst. Kendall-Jackson Vineyards gilt als Weißweinspezialist, was das Weingut mit diesem sorgfältig produzierten Chardonnay einmal mehr beweist.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Goldgelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach getrockneten Aprikosen, frisch geriebene weiße Mandeln und gelbe Rosen, dahinter verführerische Tahiti-Vanillenote, zarter Anflug von Lindenblütenhonig und Marokkominze. Am köstlichen Gaumen mit cremiger Textur, gut stützende Rasse, mittlerer Körper und pfeffriger Extraktfülle. Im aromatischen Finale ein volle Ladung mit gelben Früchten, Kamillenblüten und eingelegten Kumquats.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1060524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Vintner's Reserve

California
Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.