



Chardonnay

Cape of Good Hope Serruria, Elandskloof WO, Anthonij Rupert Wyne

Einer der besten Weissweine der Region Franschhoek

Beschreibung:

Elf Monate darf der Chardonnay im großen Holzfass auf der Hefe reifen, bevor er auf die Flasche gefüllt wird. Durch die lange Reifedauer ist der Wein absolut rund und cremig, mit frischen Noten von Orangenzeste und Limette. Einer der besten Chardonnays aus der Region Franschhoek!

Aromenprofil:

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: Südafrika

Produzent: Elandskloof WO

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1197525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Cape of Good Hope Serruria
Elandskloof WO

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.