



Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Frucht und Burgunder-Finesse

Beschreibung:

Seit Jahren sehr geschätzter, cremiger Chardonnay mit einem Hauch burgundischer Finesse. 70% des Weins wurden in französischen Eichenfässern fermentiert. Hervorragend zu kräftigen Fischgerichten, Kalb und Schwein.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb. Intensives Bouquet nach getrockneten Aprikosen und Quittengelee dahinter zarte Rauchnote, Hyazinthen und etwas Bourbonvanille. Im Gaumen verführerische Babyananas, Sandelholz, weißer Pfeffer sowie Anklänge an Pfirsich und reife Chardonnay-Aromatik. Gelbfruchtiges, aber auch mineralisches Finale, gepaart mit Grünteeuancen und Reinekloden.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Geniessen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	North Coast
Produzent:	Robert Mondavi Winery
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0354922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.