



## Chardonnay Estate Reserva

Región de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Fruchtfülle und Eleganz aus Chiles Küstenregion

### **Beschreibung:**

Die Brise des Pazifik und der Morgennebel schaffen hervorragende Bedingungen für die Chardonnay-Trauben aus dem Casablanca-Tal. Viña Errázuriz versteht es vorzüglich, mit ihrer Handschrift ihre Weine in allen Qualitätsklassen zu prägen. Harmoniert gut mit Fischgerichten.

### **Aromenprofil:**

(st) Hellgelbe Robe, grünliche Akzente. Agrumen und einige Wildkräuter im offenen Bouquet, an Salbei und etwas Liebstöckel erinnernd, auch etwas frische Ananas. Am Gaumen ein ausgeglichenes Spiel zwischen Frucht und Frische, Limetten und etwas Granny Smith, auch einige Brotkrustentöne; balanciertes Finale.

### **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:** Chile

**Subregion:** Casablanca Valley

**Produzent:** Viña Errázuriz

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 98.66% Chardonnay, 1.04% Sauvignon Blanc, 0.3% Marsanne

**Artikelnummer:** 0414723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Estate Reserva

Región de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Herkunft:** Chile  
**Ratings:** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 98.66% Chardonnay, 1.04% Sauvignon Blanc,  
0.3% Marsanne  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen,  
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.