



Chardonnay Mendoza

Alamos

Pure Chardonnay-Frucht

Beschreibung:

Der 100%ige Ausbau im Stahltank bringt die Frucht zum vollen Ausdruck. Ein absoluter Spasswein mit perfektem Genuss-Preis-Verhältnis.

Aromenprofil:

(st) Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine Chardonnay-typische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Golden Delicious und Kamille erinnert, auch Brioche. Am Gaumen füllig und samtig, nun auch Williamsbirnen und kandierte Orangen, ergänzt von einer passenden, aber nicht aufdringlichen Frische, auch eine Spur Ananas und etwas Zitronengras; kompaktes, feintexturiertes Finale.

Passt zu:

Optimaler Begleiter zu Tapas, Brotsalat und Oliven. Hervorragend auch als Apéro oder zu Gemüseaufläufen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Argentinien

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0430322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.