



## 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:** 3 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0430324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Mendoza

Alamos

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.