



Chardonnay

Napa Valley, Lewis Cellars

Von Dennis Bell aus dem Herzen des Napa Valley

Beschreibung:

Goldgelbes Funkeln im Glas, Butter und Zitrus in der Nase, Bisquit und reife Birne am Gaumen, ein Hauch gerösteter Toast mit Mokka, rund und saftig, tolle Harmonie dank einem Dutzend Monate im französischen Barrique, anschließend unfiltriert abgefüllt, die reife Säure trägt dieses Kraftpaket, klingt sehr saftig nach – für Fans des "creamy Chardonnay"!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Zarter würzig-fruchtiger Beginn mit Anklängen an frischen Haselnüssen, Tahiti-Vanille und grüne Bananen. Im zweiten Ansatz helles Edelholz, getrocknete Aprikosen und weißer Pfeffer. Am druckvollen Gaumen mit reichhaltiger Extraktfülle, seifiger Textur und mächtigem Körper, das Barrique wirkt bereits integriert. Im langanhaltenden Finale Butterscotch, Babyananas, gelbe Trockenfrüchte und wiederum Bananen.

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:	Lewis Cellars
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.7%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0526022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Lewis Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.7%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.