



Chardonnay

Carneros, Rombauer Vineyards

Bilderbuch-Chardonnay von Rombauer

Beschreibung:

Lieben Sie kalifornische Opulenz und eine perfekt eingebundene Barriquenote, dann sollten Sie sich nicht vom traditionellen Etikett abschrecken lassen – die atemberaubende Balance lohnt sich! Für diese Ausgewogenheit ist präzises Handwerk entscheidend: Die Trauben wurden zunächst kühl und schonend im Ganzen gepresst, anschließend wurde die Hefe regelmäßig aufgerührt, um die reichen Aromen zu bewahren und dem Wein seine herrlich cremige Textur zu verleihen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Ein betörendes Bouquet nach Dörraprikosen, verführerische Bourbonvanille und frisch gerösteten Haselnüssen, dahinter Pfirsichkompott, Butterscotch und Karamell. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, edlem mineralischem Kern und unterlegter Frische. Im langen, aromatischen Finale Sahnebonbons, Mandarinenöl und flambierte Babyananas.

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:	Rombauer Vineyards
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0839223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Carneros
Rombauer Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.