



Chardonnay Submission

California, 689 Cellars

Chardonnay-Trinkspaß von 689 Cellars

Beschreibung:

Kalifornien bietet für die Weißweinrebsorte Chardonnay mit seinem sonnigen Klima optimale Bedingungen. Sie werden sich diesem Weißwein gerne unterwerfen, dessen Aromen ein Bouquet aus verführerischen Butterscotch und Ananas in Symbiose mit getrockneten Aprikosen bilden. Eine Neuentdeckung, die perfekt zu Fisch und Krustentieren wie auch zu fernöstlicher Küche passt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Intensives Bouquet mit eingelegten Aprikosen, Butterscotch und Akazienhonig, dahinter edle Toffeenote und Pfirsicheiste. Am mittleren Gaumen anschniegbarer Textur und herrlicher Extraktfülle. Im aromatischen Finale ein volle Ladung mit exotischen gelben Früchten, Grünteeextrakt und getrockneten Kamillenblüten.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: 689 Cellars

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0996823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Submission

California
689 Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.