



Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Traumhafter Chardonnay aus Sonoma

Beschreibung:

Kendall-Jackson Vineyards ist ein hübsches Weingut in Sonoma, das mit sorgfältig produzierten Chardonnays seine Weißweinkompetenz Jahr für Jahr unter Beweis stellt. Der Vintner's Reserve hat einen cremigen Geschmack und eine samtige Textur. Um die frische Frucht zu erhalten, werden die Trauben als Ganzes, das heißt mit Stielen und Stängeln, gepresst.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach getrockneten Aprikosen, frisch geriebene weiße Mandeln und gelbe Rosen, dahinter verführerische Tahiti-Vanillenote, zarter Anflug von Lindenblütenhonig und Marokkominze. Am köstlichen Gaumen mit cremiger Textur, gut stützende Rasse, mittlerer Körper und pfeffriger Extraktfülle. Im aromatischen Finale ein volle Ladung mit gelben Früchten, Kamillenblüten und eingelegten Kumquats.

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: Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Ausbau: 3 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1060523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Vintner's Reserve

California
Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.