



Chardonnay

Limoux AOC, Domaine de Baronarques, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Burgunder-Stil aus dem Hause Rothschild

Beschreibung:

Klares Goldgelb mit grünlichem Schimmer, zart duftig mit Akazien- und Honignoten, am Gaumen reife Birne und Zitrus, herrlich saftig und mit ganz feiner Toastnote durch acht Monate im Barrique. Dank der kühlen Höhenlage der Rebanlagen bei Limoux auch mit schöner Frische sowie einem langen und eleganten Finish.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Vanille und süße Birnen in der betörenden Nase, unterlegt mit Ananas, reifer Pfirsich und feiner Blütenhonignote. Fülliger Auftakt mit wiederum viel gelber Frucht und verführerischen Doldenblüten, großartige Balance zwischen cremigem Fluss und delikater Frische, nun auch feine Mokka-Noten, burgundische Klasse mit südfranzösischer Reife perfekt vereint, allgegenwärtige Vanillenoten bis ins cremig-weiche Finale.

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: Frankreich

Produzent: Domaine de Baronarques

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1087418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Limoux AOC
Domaine de Baronarques

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 92/100
Rebsorte(n):	96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.