



## Chardonnay Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Coastal Chardonnay – geprägt von Sonne, Wind und Meer

### **Beschreibung:**

Dieser Jahrgang hat auch Weinkritiker James Suckling absolut überzeugt, der begeistert 92 Punkte vergibt: „Ein kühler Chardonnay mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrone und Muschelschale...fokussiert, frisch, mit leicht cremiger Textur und salzigen Untertönen.“

### **Aromenprofil:**

(st) Leuchtendes Gelb. Komplexes Bouquet, getrocknete Aprikose, Kamillenblüte und weißer Pfeffer, dahinter frisch geriebene weiße Mandeln, erkalteter Grüntee und Mandarinzeste. Am sublimen Gaumen mit cremiger Textur, perfekt stützende Rasse, karamellartiges Extrakt und mittlerer Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale reife Mirabellen, Agrumen und Zitronenmelisse.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Südafrika

**Produzent:** Benguela Cove

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1265023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Estate

Walker Bay WO  
Benguela Cove

**Herkunft:** Südafrika  
**Ratings:** Tim Atkin 92/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.