



## 2016 Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste Michelle

Geschmeidiger Bâtonnage-Chardonnay

### Beschreibung:

Das älteste Weingut der Region kombiniert erfolgreich traditionelle Methoden mit dem Stil der Neuen Welt. Der Ausbau in Barriques verleiht diesem Chardonnay eine intensive Aromatik, die Bâtonnage – das mehrfache Aufrühren des Hefesatzes während der Weinbereitung – sorgt am Gaumen für attraktive Fülle und ein cremiges Mundgefühl.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen und grünem Schimmer. Edle Butterscotchnote, dahinter Akazienhonig, getrockneten Kamillenblüten und frisch geriebene weiße Mandeln. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt und barockem Körper. Im gebündelten Finale Karamel, Zitrusaromen, Haselnuss und Briochenoten.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Genießen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Washington State
<b>Subregion:</b>	Columbia Valley
<b>Produzent:</b>	Chateau Ste. Michelle
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Wine Spectator 90/100
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0584116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay**

Indian Wells  
Columbia Valley  
Chateau Ste Michelle

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 18/20, Wine Spectator 90/100  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren