



2015 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Frucht und Burgunder-Finesse

Beschreibung:

Seit Jahren sehr geschätzter, cremiger Chardonnay aus der Robert Mondavi Winery, mit einem Hauch burgundischer Finesse. 70% des Weins wurden in französischen Eichenfässern fermentiert. Hervorragend zu kräftigen Fischgerichten, Kalb und Schwein.

Degustationsnotiz:

Ein unglaublich reichhaltiger, strukturierter Wein. Die saftigen Ananas- und Birnenaromen des Napa Valley Chardonnays vermischen sich mit Apfelkuchen- und Haselnussaromen.

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

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Mondavi
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	99% Chardonnay, 1% Sémillon
Originalgebinde:	12er-Karton
Artikelnummer:	0354915075C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	99% Chardonnay, 1% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren