



2017 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Frucht und Burgunder-Finesse

Beschreibung:

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

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 18.5/20
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0354917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren