



2016 Chardonnay Fût de Chêne

Pays Oc IGP, Mas du Novi

Vollmundiger Barrique-Chardonnay

Beschreibung:

Wie bei den Rotweinen des Guts steht auch bei diesem hochklassigen und mehrfach prämierten Chardonnay der Trinkspaß absolut im Vordergrund. Der aktuelle Jahrgang ist ein geschmeidiges Kraftpaket aus dem Barrique mit exzellenter Holzfasswürze, einem Touch Vanille und dem begeisternden Charme des Südens.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Goldgelb, expressiver Duft nach weißen und getrockneten Früchten, Lindenblütenhonig und dezente Röstaromen. Im Mund kraftvoll, reichhaltig und konzentriert, mit schöner tropischer Frucht, vor allen Dingen Ananas. Dazu erneut Honignoten, Bourbonvanille und Brioche, alles feinwürzig untermalt. Bleibt lange am Gaumen, fantastische Textur und Nachhall.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Mas du Novi
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1050816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Fût de Chêne

Pays Oc IGP
Mas du Novi

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren