



## 2018 Chardonnay

Limoux AOC, Domaine de Baronarques, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Burgunder-Stil aus dem Hause Rothschild

### **Beschreibung:**

Klares Goldgelb mit grünlichem Schimmer, zart duftig mit Akazien- und Honignoten, am Gaumen reife Birne und Zitrus, herrlich saftig und mit ganz feiner Toastnote durch acht Monate im Barrique. Dank der kühlen Höhenlage der Rebanlagen bei Limoux auch mit schöner Frische sowie einem langen und eleganten Finish.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Vanille und süße Birnen in der betörenden Nase, unterlegt mit Ananas, reifer Pfirsich und feiner Blütenhonignote. Fülliger Auftakt mit wiederum viel gelber Frucht und verführerischen Doldenblüten, großartige Balance zwischen cremigem Fluss und delikater Frische, nun auch feine Mokka-Noten, burgundische Klasse mit südfranzösischer Reife perfekt vereint, allgegenwärtige Vanillenoten bis ins cremig-weiche Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine de Baronarques
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1087418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay**

Limoux AOC

Domaine de Baronarques

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 92/100  
**Rebsorte(n):** 96% Chardonnay, 4% Chenin Blanc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren