



## 2017 Chardonnay Estate Series

Valle de Casablanca, Viña Errázuriz

### **Beschreibung:**

Die Brise des Pazifik und der Morgennebel schaffen hervorragende Bedingungen für die Chardonnay-Trauben aus dem Casablanca-Tal. Viña Errázuriz versteht es vorzüglich, mit ihrer Handschrift ihre Weine in allen Qualitätsklassen zu prägen. Harmoniert gut mit Fischgerichten.

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelbe Farbe, grünliche Reflexe. Frischfruchtiges, lebendiges Bouquet, das an Agrumen und Ananas erinnert, auch ein Hauch Zitronenminze. Am Gaumen sehr ausgeglichen und aromatisch, unterlegt von einer passenden Frischenote und dominiert von viel Limettenfrucht und Stachelbeeren; anhaltender Abgang.

### **Passt zu:**

Genießen Sie diesen Wein zu Ceviche, Thunfischcarpaccio und Avocados. Ebenso empfehlenswert ist er als Begleiter zu Meeresfrüchten und gegrillten Zucchetti.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Casablanca Valley
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herstellung:</b>	in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0414717075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Estate Series**

Valle de Casablanca  
Viña Errázuriz

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren