



Chardonnay

Napa, Sta.Barbara, Sonoma Counties, Starmont Winery

Cool-climate Chardonnay aus dem Hause Starmont

Beschreibung:

Rund 40% der Cuvée stammen von der historischen Stanly Ranch, der Rest von Weinbergen in ganz Carneros. Es wurde eine Kombination aus Fassgärung und Edelstahltankgärung verwendet, um einen komplexen Chardonnay zu erzeugen, der den typischen Sortencharakter und das Terroir der Region zum Ausdruck bringt.

Aromenprofil:

(st) Strahlendes Gelb mit lindgrünen Reflexen. Verspieltes Bouquet, reifer Pfirsich, Mirabellenektar und zarten Röstaromen, dahinter ein Hauch von Vanille, erkalteter Grüntee und frischgeriebene weisse Mandeln. Am delikaten Gaumen mit stützender Mineralik, balancierte Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelt aromatischen Finale Renekloden, weisser Pfeffer und langem Rückaroma.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	North Coast
Produzent:	Starmont Winery
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1189023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa, Sta.Barbara, Sonoma Counties
Starmont Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.