



## Chardonnay

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Chardonnay von einem Weingut mit Geschichte

**Beschreibung:**

Das Weingut Rustenberg, die Top-Adresse in Stellenbosch, wird von Simon Barlow und seinem Sohn Murray geleitet. Erst kürzlich gewann Murray Barlow den Award «Young Winemaker of the Year». Der beliebte Kap-Chardonnay wird in grossen Eichenfässern ausgebaut und harmonisiert bestens mit Meeresfrüchten und Krustentieren.

**Aromenprofil:**

(st) Leuchtendes Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet mit reifen Aprikosen, gerösteten Haselnüssen und Butterscotch, dahinter erkalteter Grüntee, Thaitivaniille und getrockneten Kamillenblüten. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher reifer Extraktfülle, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit gelben Früchten, Sandelholz und heller Mineralik.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Krustentieren, Lobster, gebratenem Tintenfisch und gegrilltem Fisch. Toll auch zu Pasta mit Meeresfrüchten und Geflügel.

**Temperatur:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Südafrika
<b>Produzent:</b>	Rustenberg Wines
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0198025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay

Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Herkunft:** Südafrika  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weissweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.