



Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Das weisse Flaggschiff der Bodegas Muñoz

Beschreibung:

Kaum zu glauben, dass ein Chardonnay mit dieser Ausdruckskraft aus Europa stammt. Verführerisches Vanilletoasting und intensives Ananasaroma verbinden sich zu einem harmonischen Zusammenspiel voller Wärme und Eleganz. Das weisse Flaggschiff der Bodegas Muñoz überzeugt mit Charakter und Finesse und offenbart die Seele seines Ursprungs auf authentische und eindrucksvolle Weise.

Aromenprofil:

Brillantes, sattes Goldgelb. Sonnenverwöhnte Zitrusfrucht und saftiger, weisser Pfirsich. Ein Hauch von Ananas und eine feine Vanillenote in der verführerischen Nase. Unterlegt von caramelisiertem Apfel und gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen präsentiert er sich feinstrukturiert und leichtfüssig, zugleich aber mit beeindruckender Fülle und opulenter Aromenvielfalt. Der cremig-weiche Trinkfluss wird von raffinierter Frische begleitet. Das harmonische Aromenbild besteht bis ins lange, verführerische Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Viñedos y Bodegas Muñoz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0860225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.