



## Five Soldiers

Chardonnay, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Top-Chardonnay aus einer Einzellage

**Beschreibung:**

Der Five Soldiers kann es mit den grossen weissen Burgundern aufnehmen.

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Opulentes Bouquet mit gerösteten Haselnüssen, zarter Briochenote und getrockneten Aprikosen, dahinter frischgemahlener weisser Pfeffer und Zitronengras. Am burgundische Gaumen mit karamellartiger Textur, herrlicher Extraktfülle, hier ist alles in Balance, Dank einer tänzerischen Rasse im Hintergrund. Im gebündelten Finale gelbes Dörrobst, Butterscotch und hellem Graphit.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Südafrika
<b>Produzent:</b>	Simonsberg-Stellenbosch WO
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0264120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Five Soldiers

Chardonnay  
Simonsberg-Stellenbosch WO

<b>Herkunft:</b>	Südafrika
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren