



Five Soldiers

Chardonnay, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Top-Chardonnay aus einer Einzellage

Beschreibung:

Der aktuelle Jahrgang profitiert vom eher nassen Winter, die Schwemmlandböden speicherten so viel Feuchtigkeit. Ein stabiler Sommer sorgte für stetes Wachstum, zwar ein wenig Regen während der Lese, damit aber konnten die Trauben gut umgehen und hatten zur Lese „viel Fleisch auf den Rippen“! Frisch vergärt zeigte sich der „Five Soldier“ als kraftvoller Wein, fruchtig-cremig, etwas buttrig mit Banane und einem Hauch Röstaromen vom Barrique – ein perfekter Wein für Freunde des „creamy Chardonnay“!

Degustationsnotiz:

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

Herkunftsland:	Südafrika
Produzent:	Simonsberg-Stellenbosch WO
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0264122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Five Soldiers

Chardonnay
Simonsberg-Stellenbosch WO

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	International Wine and Spirit Competition 94/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren