



Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Frucht und Burgunder-Finesse

Beschreibung:

Seit Jahren sehr geschätzter, cremiger Chardonnay mit einem Hauch burgundischer Finesse. 70% des Weins wurden in französischen Eichenfässern fermentiert. Hervorragend zu kräftigen Fischgerichten, Kalb und Schwein.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb. Intensives Bouquet nach getrockneten Aprikosen und Quittengelée dahinter zarte Rauchnote, Hyazinthen und etwas Bourbonvanille. Im Gaumen verführerische Babyananas, Sandelholz, weisser Pfeffer sowie Anklänge an Pfirsich und reife Chardonnay-Aromatik. Gelbfruchtiges, aber auch mineralisches Finale, gepaart mit Grüte nuances und Reinekloden.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Geniessen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Robert Mondavi Winery

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 89% Chardonnay, 11% Chardonnay Musqué (Chardonnay)

Artikelnummer: 0354921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	89% Chardonnay, 11% Chardonnay Musqué (Chardonnay)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren