

Chardonnay Mendoza

Alamos

Pure Chardonnay-Frucht

Beschreibung:
Die Trauben für den Alamos Chardonnay werden auf den Ausläufern der Anden auf einer Höhe von 3'000 bis 5'000 Meter über Meer angebaut. Durch das intensive Sonnenlicht und den kühlen Abendtemperaturen erreichen die Trauben eine perfekte Reife.
Aromenprofil:
(st) Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine Chardonnay-typische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Golden Delicious und Kamille erinnert, auch Brioche. Am Gaumen füllig und samtig, nun auch Williamsbirnen und kandierte Orangen, ergänzt von einer passenden, aber nicht aufdringlichen Frische, auch eine Spur Ananas und etwas Zitronengras; kompaktes, feintexturiertes Finale.
Passt zu:
Optimaler Begleiter zu Tapas, Brotsalat und Oliven. Hervorragend auch als Apéro oder zu Gemüseaufläufen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Argentinien
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0430322

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch