



## 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.

**Degustationsnotiz:**

(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.

**Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Argentinien

**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0430324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Mendoza

Alamos

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.