Chardonnay

Napa Valley, Lewis Cellars

Vom Shootingstar Dennis Bell aus dem Herzen des Napa Valley

Beschreibung:
Goldgelbes Funkeln im Glas, Butter und Zitrus in der Nase, Bisquit und reife Birne am Gaumen, ein Hauch gerösteter Toast mit Mokka, rund und saftig, tolle Harmonie dank einem Dutzend Monate im französischen Barrique, anschliessend unfiltriert abgefüllt, die reife Säure trägt dieses Kraftpaket, klingt sehr saftig nach – für Fans des "creamy Chardonnay"!

Degustationsnotiz:
(st) Leuchtendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Zarter würzig-fruchtiger Beginn mit Anklängen an frischen Haselnüssen, Tahiti-Vanille und grüne Bananen. Im zweiten Ansatz helles Edelholz, getrocknete Aprikosen und weisser Pfeffer. Am druckvollen Gaumen mit reichhaltiger Extraktfülle, seifiger Textur und mächtigem Körper, das Barrique wirkt bereits integriert. Im langanhaltenden Finale Butterscotch, Babyananas, gelbe Trockenfrüchte und wiederum Bananen.

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:	Lewis Cellars
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.7%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0526021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Lewis Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Parker 92/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.7%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch