

## Chardonnay

Napa Valley, Lewis Cellars

Von 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:**

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: North Coast Lewis Cellars

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.7%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030 **Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0526022

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay

Napa Valley Lewis Cellars

**Herkunft:** Vereinigte Staaten

**Ratings:** Score 19/20, James Suckling 92/100

Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.7%

**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren