

Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Fruchtiger Chardonnay von Mary Hamilton

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb, floraler Duft mit Lychee und Birne, zarte Mineralität. Schöne Konzentration und Frische am Gaumen, Golden Delicious, frischer Pfirsich und etwas Honigmelone. Mittlerer Körper mit guter Konzentration und ordentlicher Länge. Seine crispy und fein integrierte Säure machen ihn besonders trinkanimierend.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Australien **Subregion:** Adelaide Hills **Produzent:** Hugh Hamilton

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0766720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale Hugh Hamilton

Herkunft: Australien

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren