



## Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Das weisse Flaggschiff der Bodegas Muñoz

### Beschreibung:

Es ist kaum zu glauben, dass ein solcher Bilderbuch-Kalifornier aus Europa stammt. Bienvenido Muñoz betreibt das Familiengut südlich von Madrid nach biologischen Grundsätzen. Dem verführerischen Vanilletoasting und dem intensiven Ananasaroma dieses Chardonnays kann niemand widerstehen.

### Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Goldgelb. Sonnengeküste Zitrusfrucht und saftiger weisser Pfirsich. Ein Hauch von kerniger Ananas und eine feine Vanillenote in der entzückenden Nase. Etwas caramelisierter Apfelstrudel und geröstete Haselnuss. Am Gaumen präsentiert er sich feinstrukturiert und leichtfüllig, zugleich aber mit beeindruckender Fülle und opulenter Aromenvielfalt. Die crèmeig-weiße Trinkfluss wird von raffinierter Frische begleitet. Das harmonische Aromenbild besteht bis ins lange, verführerische Finale.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Viñedos y Bodegas Muñoz

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

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

**Artikelnummer:** 0860222

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Blas Muñoz**

VT Castilla  
Viñedos y Bodegas Muñoz

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren