



Founder's Chardonnay

California, Hahn Family Wines

Chardonnay von den Hahns aus Monterey

Beschreibung:

Das Schweizer Ehepaar Hahn war erstmals in den späten 1970er-Jahren in den Santa Lucia Highlands, wo es schnell das grossartige Potenzial Montereys für die Produktion von Chardonnay und Pinot Noir mit aussergewöhnlicher Nuance und Charakter erkannte. Die kühlen Brisen vom Pazifik verlangsamten die Reifung und verlängern die Hängezeit – die Grundlage für ausgewogene, geschmacksintensive Weine.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb mit zarten goldenen Reflexen. Intensives Bouquet, Dörraprikosen, Asten und erkalteter Grüntee, dahinter Bourbonvanille, Akazienhonig und englische Frühstücksmarmelade. Am dichten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extrakfülle, unterlegte Rasse und sattem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale getrocknete Mango, Estragon und helle Mineralik.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: Hahn Family Wines

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 94.4% Chardonnay, 2.96% Gewürztraminer, 2.64% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1324323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Founder's Chardonnay

California
Hahn Family Wines

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	94.4% Chardonnay, 2.96% Gewürztraminer, 2.64% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.