



Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Ein Muss für Liebhaberinnen und Liebhaber der Mittelmeerküche

Beschreibung:

Dieser Weisswein, der aus einer sorgfältigen Auswahl von Chardonnay- (50%) und Viognier-Trauben (50%) entsteht, ist das passende Gegenstück zum Château Kefraya Rouge. Er wird partiell während sechs Monaten im Barrrique verfeinert und verbindet mineralische und fruchtige Noten mit einem leicht holzigen und langen, samtigen Geschmack.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit schönem Glanz. Weisse Blüten, Stachelbeeren und weisse Pfirsich in der sehr eleganten, aromatischen Nase. Anmutiger Gaumen mit abwechselnd zitrischen und gelbfruchtigen Aromen, auch etwas Zitronengras, herrlich balanciert; leicht salzig im Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Libanon

Produzent: Château Kefraya

Ausbau: 6 Monate im Barrrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 50% Chardonnay, 50% Vermentino

Artikelnummer: 1373123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Herkunft:	Libanon
Ratings:	Score 18/20, Antonio Galloni 88/100
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren