



2018 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC, Viñedos y Bodegas Muñoz

Das weisse Flaggschiff der Bodegas Muñoz

Beschreibung:

Südlich von Madrid in der Region La Mancha keltert Bienvenido Muñoz einen Chardonnay, vergoren und ausgebaut in Barriques im California- Style. Den Blas Muñoz hat er seinem Großvater gewidmet, der das Familienweingut in den 40er-Jahren gegründet hat. Weltklasse-Chardonnay mit viel Ananas und verführerischem Vanilletoasting!

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Ananas und Vanille in der verführerischen Nase, auch Birnenblüten, Pfirsich und Akazienhonig. Angenehme Fülle im fruchtbetonten Gaumen, cremig-weich und herrlich frisch zugleich, wiederum Ananas in vielen Facetten und in Vanille eingelegten Birnen, einzigartiger Weissweingenuss bis ins verschwenderische 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
Region:	La Mancha
Produzent:	Muñoz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	6.5 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0860218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6.5 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren