



## 2017 Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste Michelle

Geschmeidiger Bâtonnage-Chardonnay

### Beschreibung:

Das älteste Weingut der Region kombiniert erfolgreich traditionelle Methoden mit dem Stil der Neuen Welt. Der Ausbau in Barriques verleiht diesem Chardonnay eine intensive Aromatik, die Bâtonnage – das mehrfache Aufrühren des Hefesatzes während der Weinbereitung – sorgt am Gaumen für attraktive Fülle und ein cremiges Mundgefühl.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet mit Akazienhonig, reifen Aprikosen und Kamillenblüte, dahinter zarte Butterscotchnote und eingelegte Mandarinen. Am mittleren Gaumen mit perfekt stützender Frische, gute Balance und karamellartigem Extrakt. Im aromatischen Finale mit gelben Trockenfrüchten, Schlüsselblumen und edler Toffeenote.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Geniessen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Washington State
<b>Subregion:</b>	Columbia Valley
<b>Produzent:</b>	Chateau Ste. Michelle
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0584117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay**

Indian Wells  
Columbia Valley  
Chateau Ste Michelle

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren