



## 2016 Chardonnay Fût de Chêne

Pays Oc IGP, Mas du Novi

Vollmundiger Barrique-Chardonnay

### **Beschreibung:**

Wie bei den Rotweinen des Guts steht auch bei diesem hochklassigen und mehrfach prämierten Chardonnay der Trinkspass absolut im Vordergrund. Der aktuelle Jahrgang ist ein geschmeidiges Kraftpaket aus der Barrique mit exzellenter Holzfasswürze, einem Touch Vanille und dem begeisternden Charme des Südens.

### **Degustationsnotiz:**

Kräftiges Goldgelb, expressiver Duft nach weißen und getrockneten Früchten, Lindenblütenhonig und dezente Röstaromen. Im Mund kraftvoll, reichhaltig und konzentriert, mit schöner tropischer Frucht, vor allen Dingen Ananas. Dazu erneut Honignoten, Bourbonvanille und Brioche, alles feinwürzig untermalt. Bleibt lange am Gaumen, fantastische Textur und Nachhall.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Mas du Novi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1050816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Fût de Chêne

Pays Oc IGP  
Mas du Novi

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren