



2019 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO, Viñedos y Bodegas Muñoz

Das weisse Flaggschiff der Bodegas Muñoz

Beschreibung:

Es ist kaum zu glauben, dass ein solcher Bilderbuch Kalifornier aus Europa stammt. Bienvenido Muñoz betreibt das Familiengut südlich von Madrid nach biologischen Grundsätzen. Dem verführerischen Vanilletoasting und dem intensiven Ananasaroma dieses Chardonnays kann niemand widerstehen.

Degustationsnotiz:

Intensives, tiefes Goldgelb. Reife Zitrusfrucht, Pfirsich, Ananas und Vanille in der hinreissenden Nase. Auch karamellisierte Äpfel und Vanillegebäck. Bezaubernde Fülle im fruchtbetonten Gaumen. Cremig-weich und zugleich mit hervorragender Frische. Wiederum Steinfrucht, Apfelstreusel, geröstete Haselnüsse, Vanille und Weinbirnen.

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:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0860219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren