



## 2018 Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Ein Traum von einem Chardonnay

### Beschreibung:

Um die frischen Fruchtqualitäten zu erhalten, werden die Trauben für diesen Chardonnay als Ganzes, das heisst mit den Stielen und Stängeln gepresst. Beim späteren Fassausbau wird die sogenannte Bâtonnage angewandt. Die Feinhefe wird aufgerührt und es entwickeln sich die samtige Textur und der cremige Geschmack – aromatische Komplexität nach dem Vorbild des Burgunds. Ein Chardonnay unter 20 Franken, den einfach alle lieben und den Sie deshalb unbedingt probieren sollten.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Betörendes Bouquet nach reifer Mango, Blutorangenzesten und Hyazinthen. Im zweiten Ansatz weisse Mandeln, Schlüsselblumen und Marokkominze. Am köstlichen Gaumen mit cremiger Textur, stützende Rasse, mittlerer Körper und pfeffriger Extraktfülle. Im aromatischen Finale ein volle Ladung mit gelben Früchten, getrocknete Kamillenblüten und eingelegten Kumquats.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Kendall-Jackson
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
<b>Ausbau:</b>	7 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>	1060518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Vintner's Reserve

California

Kendall-Jackson Vineyards & Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 90/100, Score 18/20, Wine  
Enthusiast 90/100  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 7 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren