



2020 Chardonnay Mendoza

Alamos

Ein feiner Weinwert

Beschreibung:

Die Trauben für den Alamos Chardonnay werden auf den Ausläufern der Anden auf einer Höhe von 3'000 bis 5'000 Meter über Meer angebaut. Durch das intensive Sonnenlicht und den kühlen Abendtemperaturen erreichen die Trauben eine perfekte Reife.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Reife, gelbe Birnen und frisch getoastetes Weissbrot in der bezaubernden Nase, ergänzt durch Kamille und eine Spur Zitronenminze. Füllig und cremig am Gaumen, gelbfruchtig geprägt, reife Ananas und Stachelbeeren, etwas Caramel, sehr frisch; sehr präsent im leicht mineralischen Abgang.

Passt zu:

Optimaler Begleiter zu Tapas, Brotsalat und Oliven. Hervorragend auch als Apéro oder zu Gemüseaufläufen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Herkunftsland: | Argentinien |
| Region: | Mendoza |
| Produzent: | Alamos |
| Bewertung(en): | Parker 90/100, Score 17.5/20 |
| Ausbau: | 5 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0430320 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Argentinien |
| Bewertung(en): | Parker 90/100, Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 5 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |