2021 Chardonnay Mendoza

Alamos

Pure Chardonnay-Frucht

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:
Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine Chardonnay-typische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Golden Delicious und Kamille erinnert, auch Brioche. Am Gaumen füllig und samtig, nun auch Williamsbirnen und kandierte Orangen, ergänzt von einer passenden, aber nicht aufdringlichen Frische, auch eine Spur Ananas und etwas Zitronengras; kompaktes, feintexturiertes Finale.
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):	Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0430321

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch