



2021 Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Traumhafter Chardonnay aus Sonoma

Beschreibung:

Kendall-Jackson Vineyards ist ein hübsches Weingut in Sonoma, das mit sorgfältig produzierten Chardonnays seine Weissweinkompetenz Jahr für Jahr unter Beweis stellt. Der Vintner's Reserve hat einen cremigen Geschmack und eine samtige Textur. Um die frische Frucht zu erhalten, werden die Trauben als Ganzes, das heisst mit Stielen und Stängeln, gepresst.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach getrockneten Aprikosen, frisch geriebene weisse Mandeln und gelbe Rosen, dahinter verführerische Tahiti-Vanillenote, zarter Anflug von Lindenblütenhonig und Marokkominze. Am köstlichen Gaumen mit cremiger Textur, gut stützende Rasse, mittlerer Körper und pfeffriger Extraktfülle. Im aromatischen Finale ein volle Ladung mit gelben Früchten, Kamillenblüten und eingelegten Kumquats.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Herkunftsland: | USA |
| Region: | Kalifornien |
| Produzent: | Kendall-Jackson |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 5 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 1060521 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Vintner's Reserve

California

Kendall-Jackson Vineyards & Winery

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | USA |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 5 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |