



2014 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Frucht und Burgunder-Finesse

Beschreibung:

Seit Jahren sehr geschätzter, cremiger Chardonnay mit einem Hauch burgundischer Finesse. 70% des Weins wurden in französischen Eichenfässern fermentiert. Hervorragend zu kräftigen Fischgerichten, Kalb und Schwein.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Intensives Bouquet nach getrockneten Aprikosen und Quittengelée dahinter zarte Rauchnote, Hyazinthen und etwas Bourbonvanille. Im Gaumen verführerische Babyananas, Sandelholz, weisser Pfeffer sowie Anklänge an Pfirsich und reife Chardonnay-Aromatik. Gelbfruchtiges, aber auch mineralisches Finale, gepaart mit Grünteeuancen und Renekloden.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Geniessen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Mondavi
Bewertung(en):	Score 18/20, Wine Spectator 87/100, James Suckling 90/100
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0354914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18/20, Wine Spectator 87/100, James
Suckling 90/100
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren