



2022 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:

(st) 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 Grüntönen und Reinekloden.

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: Vereinigte Staaten

Region: Kalifornien

Subregion: North Coast

Produzent: Mondavi

Bewertung(en):

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0354922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Vereinigte Staaten |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 8 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |