



2024 Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Das weisse Flaggship der Bodegas Muñoz

Beschreibung:

Südlich von Madrid in der Region La Mancha keltert Bienvenido Muñoz einen Chardonnay, vergoren und ausgebaut in Barriquen im California-Style. Den Blas Muñoz hat er seinem Grossvater gewidmet, der das Familienweingut in den 40er-Jahren gegründet hat. Weltklasse-Chardonnay mit viel Ananas und verführerischem Vanille-Toasting!

Degustationsnotiz:

(st) Brillantes, sattes Goldgelb. Sonnengeküsste Zitrusfrucht und saftiger weisser Pfirsich. Ein Hauch von kerniger Ananas und eine feine Vanillenote in der entzückenden Nase. Etwas caramelisierter Apfelstrudel und geröstete Haselnuss. Am Gaumen präsentiert er sich feinstrukturiert und leichtfüssig, zugleich aber mit beeindruckender Fülle und opulenter Aromenvielfalt. Der cremig-weiche Trinkfluss wird von raffinierter Frische begleitet. Das harmonische Aromenbild besteht bis ins lange, verführerische Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	La Mancha
Produzent:	Muñoz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0860224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Vිñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren