



2016 Chardonnay Finca Los Nobles

Mendoza, Luigi Bosca

Zeigt noch Potenzial

Beschreibung:

Jede Flasche des begehrten Chardonnays wird einzeln in Seidenpapier gewickelt – das verleiht dem Wein zusätzlich äusserliche Eleganz. Luigi Bosca blickt auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurück und ist bis heute im Besitz der Familie Arizu. Sie waren auch mit die Ersten in Argentinien, die ihre Premium-Weine exportierten. Mittlerweile ist bereits die vierte Generation erfolgreich im Familienunternehmen integriert. Los Nobles ist ein vielseitiger Essensbegleiter, facettenreich mit konzentrierten Röstaromen.

Degustationsnotiz:

Leuchtend gelbe Farbe. Eine sehr animierende, ausdrucksstarke Nase, die an Williamsbirne, Golden Delicious und Toastbrot erinnert, dahinter eine Spur Goldmelisse. Sehr fein komponiertes Gaumenbild, das gelbfruchtige Aromen und Röstaromen offenbart, unterlegt von einer angenehmen Frischenote; sehr cremig und konzentriert, intensiv im Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut zu hellem Fleisch wie Geflügel, zu Jakobsmuscheln und überbackenem Fisch. Ebenfalls hervorragend zu Weichkäse und Lachs.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Luigi Bosca
Bewertung(en):	Decanter 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0807216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Finca Los Nobles

Mendoza
Luigi Bosca

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Decanter 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren