



Chardonnay

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Uno Chardonnay prodotto da una tenuta storica

Descrizione:

La tenuta Rustenberg, il miglior indirizzo di Stellenbosch, è gestita da Simon Barlow e da suo figlio Murray, appena incoronato Giovane enologo dell'anno. Il famoso Chardonnay del Capo viene maturato in grandi botti di rovere ed è l'accompagnamento perfetto per frutti di mare e crostacei.

Profilo aromatico:

Giallo luminoso con delicati riflessi verde lime. Profumo intenso di albicocche mature, nocciole tostate e caramello, con note di tè verde freddo, vaniglia di Tahiti e fiori di camomilla essiccati. Estratto maturo con superba ricchezza al palato, elegante e cremoso, di medio corpo. Esplosione di frutta gialla nel finale aromatico con note minerali e di legno di sandalo.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a crostacei, aragosta, calamari in camicia e pesce alla griglia. Ottimo anche con pasta ai frutti di mare e pollame.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Sudafrica

Produttore: Rustenberg Wines

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0198025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.