



Chardonnay

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Uno Chardonnay prodotto da una tenuta storica

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Sudafrica
Produttore: Rustenberg Wines
Allevamento: 10 Mesi in barrique
Viticultura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.0%
Da bere: da subito fino al 2029
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Artikelnummer: 0198023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Decanter 91/100, International Wine and Spirit Competition 93/100, John Platter 4.5/5, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi