Chardonnay Estate Reserva

Región de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

La morbidezza e l'opulenza della regione costiera cilena

Descrizione:
La fresca valle di Casablanca, non lontana dal Pacifico, offre un clima ideale per i vini bianchi.
Profilo aromatico:
Colore giallo chiaro, con sfumature verdi. Agrumi ed erbe selvatiche nel bouquet aperto, che ricorda la salvia e il levistico, oltre all'ananas fresco. Al palato, un bell'equilibrio di frutta e freschezza, con lime e un accenno di Granny Smith, oltre a note di crosta di pane; finale equilibrato.
Abbinamenti:
Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine:	Cile
Denominazione:	Vallée de Casablanca
Produttore:	Viña Errázuriz
Produzione:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5%
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2028
Uva:	98.66% Chardonnay, 1.04% Sauvignon Blanc, 0.3% Marsanne
Numero articolo:	0414723

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Estate Reserva

Región de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Paese di origine:	Cile
Valutazioni:	Score 17.5/20
Uva:	98.66% Chardonnay, 1.04% Sauvignon Blanc, 0.3% Marsanne
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	8 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch