



Chardonnay

Napa Valley, Lewis Cellars

Di Dennis Bell, dal cuore della Napa Valley

Descrizione:

Riflessi dorati nel bicchiere, burro e agrumi al naso, biscotto e pera matura al palato, un accenno di tostatura con moka, rotondo e succoso, superba armonia grazie a una dozzina di mesi in barrique francese, poi imbottigliato non filtrato. una dozzina di mesi in rovere francese, poi imbottigliato non filtrato, l'acidità matura porta questo fascio di forza, persiste molto succoso - per i fan dello "Chardonnay cremoso"!

Profilo aromatico:

Giallo dorato brillante con riflessi verde lime. Delicato attacco speziato e fruttato con note di nocciole fresche, vaniglia di Tahiti e banane verdi, seguito da un secondo naso di legni pregiati, albicocche secche e pepe bianco. Palato intenso con ricco estratto, struttura saponosa e corpo potente, la barriera sembra già integrata. Caramello, ananas, frutta gialla essiccata e ancora banane nel finale lungo e persistente.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino ad aragosta, capesante, scampi fritti o pesce in camicia. Lo si apprezzerà anche con carni bianche, come i medaglioni di vitello.

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: Stati Uniti

Appellation: North Coast

Produttore: Lewis Cellars

Allevamento: 9 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.7%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0526022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Lewis Cellars

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Score 19/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Da bere: da subito fino al 2030
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 9 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.7%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.