



Chardonnay

Carneros, Rombauer Vineyards

Uno chardonnay d'antologia di Rombauer

Descrizione:

Questa antologia di Chardonnay è una delle più note e premiate della California. Gli amanti dell'opulenza californiana non devono farsi scoraggiare dall'etichetta tradizionale: il suo equilibrio mozzafiato promette un'esperienza divina.

Profilo aromatico:

Giallo dorato brillante con delicati riflessi verde lime. Incantevole bouquet di albicocche secche, vaniglia bourbon e nocciole appena tostate, con note di composta di pesche, butterscotch e caramello. Al palato è potente e untuoso, con un nucleo minerale fine e una freschezza di fondo. Caramelle alla panna, olio di mandarino e ananas in erba flambé nel lungo finale aromatico.

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: Rombauer Vineyards

Allevamento: 9 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0839223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Carneros
Rombauer Vineyards

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: James Suckling 91/100, Parker 90/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Da bere: da subito fino al 2031
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 9 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.