



## Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Un must per gli amanti della cucina mediterranea

### **Beschreibung:**

Questo vino bianco, ottenuto da una rigorosa selezione di uve Chardonnay (50%) e Viognier (50%), è la perfetta controparte dello Château Kefraya Rouge. Maturato parzialmente per sei mesi in barrique, combina note minerali e fruttate con un gusto leggermente rovere, lungo e vellutato.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo medio brillante. Fiori bianchi, uva spina e pesca bianca al naso, molto elegante e aromatico. Palato piacevole, con alternanza di agrumi e frutta gialla con una nota di citronella, ben equilibrato; leggermente salato nel finale.

### **Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Libano

**Produttore:** Château Kefraya

**Allevamento:** 6 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2027

**Varietà d'uva:** 50% Chardonnay, 50% Vermentino

**Artikelnummer:** 1373123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa  
Château Kefraya

<b>Herkunft:</b>	Libano
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Antonio Galloni 88/100
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Chardonnay, 50% Vermentino
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2027
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi