2021 Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

L'ammiraglia bianca di Bodegas Muñoz

Descrizione del vino:
È difficile credere che questa antologia di Chardonnay provenga dall'Europa. A sud di Madrid, Bienvenido Muñoz gestisce la tenuta di famiglia secondo i principi dell'agricoltura biologica. Nessuno può resistere alle seducenti note di vaniglia e agli intensi aromi di ananas di questo Chardonnay.
Nota di degustazione:
Giallo chiaro brillante e dorato. Naso gourmet con note di agrumi maturi, pesche bianche e ananas baciate dal sole, un delicato sentore di vaniglia e note di mela caramellata e brioche tostata. Al palato è finemente strutturato e di notevole corposità. Una raffinata freschezza avvolge la consistenza morbida e cremosa. L'armonia aromatica persiste fino al lungo e seducente finale.
Abbinamenti:
Consigliamo questo vino per tortillas, tapas, crocchette e pesce fritto, ma si abbina molto bene anche a capesante, scampi all'aglio e pesce di mare alla griglia. .
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	ES
Regione:	La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 18,5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0860221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla
Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch