2022 Chardonnay Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Uno Chardonnay immerso nella brezza atlantica

Descrizione del vino:
I vigneti, circondati dalla laguna con vista sull'Atlantico, godono di temperature basse durante il giorno, che si abbassano ulteriormente di notte. Il clima caldo assicura una maturazione regolare e la formazione di aromi complessi, mentre le brezze marine favoriscono viti resistenti che richiedono interventi minimi.
Nota di degustazione:
Giallo brillante. Bouquet complesso di albicocca secca, fiori di camomilla e pepe bianco, con note di mandorle bianche appena macinate, tè verde freddo e scorza di mandarino. Al palato è sublime, cremoso e impetuoso, con estratto caramellato e corpo medio. Finale intenso con delicati aromi di prugne mirabelle mature, agrumi e melissa.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	ZA
Regione:	Capo occidentale
Produttore:	Benguela Cove
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1265022

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Estate

Walker Bay WO
Benguela Cove

Origine:	ZA
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
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