



2016 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO, Viñedos y Bodegas Muñoz

Das weisse Flaggschiff der Bodegas Muñoz

Descrizione del vino:

Südlich von Madrid in der Region «La Mancha» keltert Bienvenido Muñoz einen Chardonnay, vergoren und ausgebaut in Barriquen im California-Style. Den Blas Muñoz hat er seinem Grossvater gewidmet, der das Familienweingut in den 40er-Jahren gegründet hat. Weltklasse-Chardonnay mit viel Ananas und verführerischem Vanille-Toasting!

Nota di degustazione:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Ananas und Weinbergpfirsich in der honigartigen Nase, unterlegt mit verführerischer Vanille-Note und Williamsbirnen. Cremiger Auftakt mit viel Schmelz und wiederum herrlicher gelber Frucht an Ananas, Marillen und Quittengelee erinnernd, feine Vanillesüsse in der Mitte, betörende Gaumenfülle mit verschwenderischer Primärfucht bis weit übers Finale hinaus.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0860216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren