



2022 Founder's Chardonnay

California, Hahn Family Wines

Chardonnay degli Hahn a Monterey

Descrizione del vino:

I coniugi svizzeri Hahn arrivarono per la prima volta nelle Highlands di Santa Lucia alla fine degli anni '70 dove riconobbero subito il grande potenziale di Monterey per la produzione di Chardonnay e Pinot Noir di eccezionale nuance e carattere. LF>Monterey per la produzione di Chardonnay e Pinot Nero di eccezionale nuance e carattere. Le uve per questo Chardonnay provengono innanzitutto dalla denominazione di Monterey County, dove le fresche brezze del Pacifico rallentano la crescita del vino. brezze fresche provenienti dal Pacifico rallentano la maturazione e prolungano il tempo di sospensione - la base per vini equilibrati e dal sapore intenso.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con delicati riflessi dorati. Bouquet intenso, albicocche secche, astri e tè verde raffreddato, seguito da vaniglia bourbon, miele d'acacia e marmellata inglese. Al palato è denso, con una consistenza cremosa, una meravigliosa pienezza extra, un corpo ricco e una razza di sottofondo. Mango secco, dragoncello e leggera mineralità sul finale aromatico e concentrato.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Stati Uniti

Regione:

Californie

Produttore:

Hahn Family Estate

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

1324322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Founder's Chardonnay

California

Hahn Family Wines

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi