



2014 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Frucht und Burgunder-Finesse

Descrizione del vino:

Seit Jahren sehr geschätzter, crèmiger Chardonnay mit einem Hauch burgundischer Finesse. 70% des Weins wurden in französischen Eichenfässern fermentiert. Hervorragend zu kräftigen Fischgerichten, Kalb und Schwein.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb. Intensives Bouquet nach getrockneten Aprikosen und Quittengelée dahinter zarte Rauchnote, Hyazinthen und etwas Bourbonvanille. Im Gaumen verführerische Babyananas, Sandelholz, weisser Pfeffer sowie Anklänge an Pfirsich und reife Chardonnay-Aromatik. Gelbfruchtiges, aber auch mineralisches Finale, gepaart mit Grüntönen und Renekloden.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Geniessen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:

Regione: California

Sottoregione: North Coast

Produttore: Mondavi

Valutazioni: Score 18/20, Wine Spectator 87/100, James Suckling 90/100

Vinificazione: 9 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt bis 2022

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0354914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:

Valutazioni: Score 18/20, Wine Spectator 87/100, James
Suckling 90/100

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Maturità: Jetzt bis 2022

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 9 Monate in Barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren