



2015 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC, Viñedos y Bodegas Muñoz

Chardonnay olé

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 Goldgelb mit aprikosenfarbenen Reflexen. Verschwennerisches Fruchtbouquet mit viel Vanille, Ananas und Blütenhonig, bereits in der Nase sehr animierend, unterlegt mit süssen Doldenblüten, Pfirsichsaft und dezenter Nougatnote. Cremiger Auftakt mit unverkennbarer Chardonnay-Fülle und perfekt stützender Fruchtsäure, grossartige Balance auf höchstem Niveau, einmalige Vielschichtigkeit gleichzeitig grenzenloser Trinkgenuss bietend, reife, gelbe Früchte in faszinierenden Facetten, viel Ananas und Traubengelee, im Finale auch feine Mandarinennoten und verführerische Exotik. Überwältigender Barrique-Chardonnay mit unglaublicher Fruchtvielfalt.

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 |
| Produttore: | Muñoz |
| Valutazioni: | Score 18,5/20 |
| Vinificazione: | 6 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2021 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0860215 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DOC

Viñedos y Bodegas Muñoz

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | Score 18,5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Maturità: | Jetzt bis 2021 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 6 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |