



2013 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Frucht und Burgunder-Finesse

Descrizione del vino:

Seit Jahren sehr geschätzter, cremiger 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. Sehr intensives Bouquet nach getrockneten Aprikosen, Kamillenblüten und Quittengelée, dahinter zarte Rauchnote, Hyazinthen und Bourbonvanille. Im Gaumen verführerische Babyananas, Sandelholz, weisser Pfeffer sowie Anklänge an Pfirsich und reife Chardonnay-Aromatik. Gelbfruchtiges, aber auch fein mineralisches Finale, gepaart mit Grüte nuances 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 88/100, Parker 88/100

Vinificazione: 9 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt bis 2021

Varietà d'uva: 98% Chardonnay, 2% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0354913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:

Valutazioni: Score 18/20, Wine Spectator 88/100, Parker
88/100

Varietà d'uva: 98% Chardonnay, 2% Sauvignon Blanc

Maturità: Jetzt bis 2021

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 9 Monate in Barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren