



## 2014 Chardonnay Ghost Pines

Monterey/Napa/Sonoma Counties, Louis M.Martini Winery

Ein Chardonnay von besonders buttriger Textur

### Descrizione del vino:

Aus verschiedenen Topappellationen: Monterey County, Napa County und Sonoma County werden die makellosesten Trauben zu einer besonderen Kreation eines Chardonnays vereint. Der Winemaker Aaron Piotter legt seine kompromisslose Leidenschaft in die Herstellung eines einmaligen Chardonnays, der gut zu Fisch, besonders zu kräftigem Seefisch, passt.

### Nota di degustazione:

Leuchtendes Goldgelb mit grünem Schimmer. Explosiver Beginn nach Aprikosen, Mandarinenöl und getrockneter Kamille dahinter Eisenkraut und Butterscotch am kräftigen Gaumen mit buttriger Textur, Orangenkonfitüre, Anis und Zitronenmelisse im langen Finale.

### Abbinamenti:

Nous recommandons ce vin avec du homard, des coquilles St-Jacques, des scampi frits ou du poisson poellé. Vous l'appréciez aussi avec des viandes blanches, comme des médaillons de veau.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

### Paese d'origine:

**Regione:** California

**Sottoregione:** North Coast

**Produttore:** Gallo

**Valutazioni:** Score 17,5/20, Parker 87/100

**Vinificazione:** in Grossholz

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2020

**Varietà d'uva:** 98% Chardonnay

**Numero di articolo:** 0879414

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay Ghost Pines**

Monterey/Napa/Sonoma Counties  
Louis M.Martini Winery

**Origine:**

**Valutazioni:** Score 17,5/20, Parker 87/100

**Varietà d'uva:** 98% Chardonnay

**Maturità:** Jetzt bis 2020

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** in Grossholz

**Gradazione** 14.0 %

**alcolica:**

**Servizio:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren