



## 2020 Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Fruchtiger Chardonnay von Mary Hamilton

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb, floraler Duft mit Lychee und Birne, zarte Mineralität. Schöne Konzentration und Frische am Gaumen, Golden Delicious, frischer Pfirsich und etwas Honigmelone. Mittlerer Körper mit guter Konzentration und ordentlicher Länge. Seine crispy und fein integrierte Säure machen ihn besonders trinkanimierend.

**Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Region:</b>	South-Australia
<b>Subregion:</b>	Adelaide Hills
<b>Produzent:</b>	Hugh Hamilton
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0766720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale  
Hugh Hamilton

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren