



2023 Chardonnay Mendoza

Alamos

Pure Chardonnay-Frucht

Beschreibung:

Die Trauben für den Alamos Chardonnay werden auf den Ausläufern der Anden auf einer Höhe von 3'000 bis 5'000 Meter über Meer angebaut. Durch das intensive Sonnenlicht und den kühlen Abendtemperaturen erreichen die Trauben eine perfekte Reife.

Degustationsnotiz:

(st) Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine Chardonnay-typische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Golden Delicious und Kamille erinnert, auch Brioche. Am Gaumen füllig und samtig, nun auch Williamsbirnen und kandierte Orangen, ergänzt von einer passenden, aber nicht aufdringlichen Frische, auch eine Spur Ananas und etwas Zitronengras; kompaktes, feintexturiertes Finale.

Passt zu:

Optimaler Begleiter zu Tapas, Brotsalat und Oliven. Hervorragend auch als Apéro oder zu Gemüseaufläufen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Argentinien

Region: Mendoza

Produzent: Alamos

Bewertung(en):

Ausbau: 5 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0430323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren