2021 Chardonnay Submission

California, 689 Cellars

Il più venduto-Chardonnay di 689 Cellars

Descrizione del vino:
Con il suo clima soleggiato, la California offre condizioni ottimali per il vitigno bianco Chardonnay. Questo vino bianco ne è una perfetta illustrazione, con il suo seducente bouquet di caramello al burro salato e ananas, unito ad aromi di albicocche secche. Una scoperta che si abbina perfettamente a pesce e crostacei, oltre che a piatti asiatici.
Nota di degustazione:
Colore giallo dorato brillante. Bouquet intenso con albicocche conservate, caramello e miele d'acacia, seguito da una fine nota di caramella mou e tè freddo alla pesca. Il palato medio ha una consistenza morbida e una meravigliosa pienezza di estratto. Il finale aromatico è ricco di frutti gialli esotici, estratto di tè verde e fiori di camomilla essiccati in un colore giallo oro brillante. Bouquet intenso con albicocche conservate, butterscotch e miele d'acacia, seguito da una fine nota di caramella mou e tè freddo alla pesca. Il palato medio ha una consistenza morbida e una meravigliosa pienezza di estratto. Il finale aromatico è ricco di frutti gialli esotici, estratto di tè verde e fiori di camomilla essiccati.
Abbinamenti:
Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Produttore:	Six Eight Nine Cellars
Valutazioni:	Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0996821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Submission

California
689 Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch