



Chardonnay Alta Angelica Zapata

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Barrique-Chardonnay von Angélica Zapata

Beschreibung:

Der Adrianna-Weinberg in der argentinischen Premium-Anbauregion Valle de Uco ist mit seinen kalkhaltigen Böden und dem kühlen Klima eine ideale Grundlage für den Chardonnay Alta. Während der warmen, sonnigen Tage und kühlen Nächte auf über 1400 Metern über dem Meeresspiegel kann das Traubengut langsam, regelmässig und damit optimal ausreifen. In feinsten französischen Barriques entwickelt sich ein Ebenbild der Höhenlagen Mendozas, das mit viel Fruchtfülle und Frische begeistert.

Degustationsnotiz:

Brillantes Goldgelb vom Rand bis zur Mitte. Eine entzückendes Aromenbild von Zitronenbiskuit, warmem Apfelstreusel und gerösteter Haselnuss. Dazu Nuancen von getrockneten Blütenblättern, Vanilleschote und weissem Pfefferkorn an der breitgefächerten Nase.

Am Gaumen mit subtiler Eleganz und grossartiger Fülle zugleich. Das lebendige Säurespiel umgarnt die seidige Textur in vollendeter Harmonie. Die fabelhafte Frische und Fruchtaromatik sorgen für unwiderstehlichen Trinkgenuss.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Bodega y Viñedos Catena

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1308621

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Alta Angelica Zapata

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentinien
Ratings: James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren