



Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Das weisse Flaggsschiff der Bodegas Muñoz

Beschreibung:

Südlich von Madrid in der Region La Mancha keltet Bienvenido Muñoz einen Chardonnay, vergoren und ausgebaut in Barrique im California-Style. Den Blas Muñoz hat er seinem Grossvater gewidmet, der das Familienweingut in den 40er-Jahren gegründet hat. Weltklasse-Chardonnay mit viel Ananas und verführerischem Vanille-Toasting!

Degustationsnotiz:

(st) Brillantes, sattes Goldgelb. Sonnengeküsste Zitrusfrucht und saftiger weisser Pfirsich. Ein Hauch von kerniger Ananas und eine feine Vanillenote in der entzückenden Nase. Etwas caramelisierter Apfelstrudel und geröstete Haselnuss. Am Gaumen präsentiert er sich feinstrukturiert und leichtfüssig, zugleich aber mit beeindruckender Fülle und opulenter Aromenvielfalt. Der cremig-weiche Trinkfluss wird von raffinierter Frische begleitet. Das harmonische Aromenbild besteht bis ins lange, verführerische Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Viñedos y Bodegas Muñoz
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0860224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren