



Mondavi Private Selection Chardonnay

 Robert Mondavi

 USA
Kalifornien

 Chardonnay, Viognier



ROBERT MONDAVI WINERY



Artikelbeschreibung

Farbe: hellgolden, glänzend, mit grünlichen Reflexen
Duft: duftig aromatisches und eine Spur exotisches Bouquet von Zitrusblüten, Ananas und Pfirsich, fein unterlegt mit den leicht rauchigen Noten der Fassreife von Vanille, Toast und Karamell
Geschmack: am Gaumen sehr schön ausgewogen, üppig, weich und vollmundig, zugleich kraftvoll und geschmeidig mit saftiger Fülle, guter Säure-Süße-Balance und langem Finale
Alle Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, sofort in die Kellerei gebracht und behutsam im Ganzen gepresst, um die Reinheit und Frische der Rebsortenfrucht maximal zu bewahren. 30 % der Moste werden direkt im Fass vergoren, durchlaufen dann den biologischen Säureabbau, der den Weinen ihren feinen Schmelz verleiht, und werden abschließend acht Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut, um ihre dichte Textur, Struktur und Vielschichtigkeit noch stärker hervorzuheben. Die übrigen 70 % der Moste werden vollständig im Tank vinifiziert, um ihrerseits die saftige Frucht und Frische der Rebsorte zu betonen. Vor ihrer Vermählung zum Final Blend ruhen alle Weine, im Tank ebenso wie im Fass, acht Monate auf ihrem Feinhefelager, wobei das regelmäßige Aufrühren der Hefen dem Wein noch mehr aromatische Fülle, Kraft und Geschmeidigkeit verleiht.



Speiseempfehlungen

Schwein
Geflügel
Fisch oder Meeresfrüchte
Kalb



Serviertemperatur

9.0 °C bis 11.0 °C

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Holzfass (Fuder) 8 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton	0086003461925 0086003003590

Analyse

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.0 g/L
Restzucker	4.5 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn