

MONDAVI PRIVATE SELECTION CHARDONNAY



ROBERT MONDAVI WINERY



Robert Mondavi

USA
Kalifornien

Chardonnay, Viognier

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Farbe ist hellgolden und zeigt sich glänzend, wobei grünliche Reflexe seine Eleganz unterstreichen. Der Duft, den der Mondavi Private Selection Chardonnay, ist von einer duftigen, aromatischen Natur und trägt eine Spur Exotik in sich. Man nimmt Noten von Zitrusblüten, Ananas und Pfirsich wahr, die auf verführerische Weise miteinander harmonieren. Dabei sind sie fein unterlegt mit den leicht rauchigen Nuancen der Fassreife, die sich in Form von Vanille, Toast und Karamell offenbaren. Der Geschmack offenbart sich am Gaumen als äußerst schön ausgewogen. Er präsentiert sich üppig, weich und vollmundig, was einem sinnlichen Genuss gleichkommt. Gleichzeitig zeigt er sich kraftvoll und geschmeidig, wodurch er eine saftige Fülle mit sich bringt. Die Balance zwischen Säure und Süße ist hervorragend gelungen und verleiht dem Wein eine angenehme Harmonie. Das Finale gestaltet sich lang und nachklingend, wodurch dieser Wein seine vollendete Qualität unter Beweis stellt.

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 Holzfass
Reifung	im Edelstahltank 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
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn



ROBERT MONDAVI WINERY

PRODUZENTEN-INFO

In mehr als vier Jahrzehnten erzeugte der Winzer, Weinbotschafter und Pionier so vieler, oft fundamentaler Neuerungen im Weinbau und der Weinbereitung einige der berühmtesten Weine Amerikas. Seine eigentliche Mission verlor er dabei nie aus dem Blick: „Mit Wein das Leben bereichern“. Und zwar für alle! Robert Mondavi etablierte Weinkultur, indem er kalifornische Qualitätsweine auf jeden Tisch brachte. Heute sind die Weine ein Garant mit stets hoher Qualität.

Robert Mondavi wurde 1913 als Sohn italienischer Einwanderer in Amerika geboren. 1966 gründete der inzwischen 53-jährige Mondavi die eigene Robert Mondavi Winery - mit der ehrgeizigen Mission, in einem Unternehmen, in dem die größten Weine der Welt entstehen sollten, authentische kalifornische Weine zu bereiten.

Kühn. Und visionär, in einer Zeit, als das noch weithin unbemerkte Weinbaupotenzial Kaliforniens förmlich darauf wartete, dass jemand diesen verborgenen Schatz hob, um der Welt diese Vielfalt der Weinberge und Mikroklimas zu entdecken. In To Kalon, dem historischen Weinberg mit einigen der ältesten Reben des Napa Valleys, erbaute er die Robert Mondavi Winery, die erste neue Napa Valley-Kellerei seit Ende der Prohibitionszeit - und gab damit das Startsignal für eine grandiose Renaissance der Napa-Weinqualitäten.