

Weinexpertise



Augustus Chardonnay

| | |
|---------------------|-----------------|
| EAN-Code: | 8 426365 000721 |
| VE: | 6 |
| Füllmenge: | 0,75 l |
| Getränkeart: | Weißwein |
| Geschmack: | trocken |
| Land: | Spanien |
| Region: | D.O. Penedés |

| | |
|--------------------------|--|
| Erzeuger: | Cellers Augustus Forum |
| Jahrgang: | 2007 |
| Rebsorten: | 100% Chardonnay |
| Qualitätsstufe: | |
| Alkohol: | 13,5 % |
| Trinktemperatur: | 6° - 8° C |
| Speiseempfehlung: | Gegrillter Fisch, Krusten- und Schalentiere, Trockenfrüchte, Pasta |
| Farbe: | Strohgelb |
| Vinifizierung: | Sanfte Pressung der Trauben. Nur ca. 50% des Mostes wird so für die Vinifizierung gewonnen. Malolaktische Gärung mit anschließender 4,5monatiger Reifung in französischer Never Eiche. |
| Beschreibung: | Sortentypische ausgeprägte Aromen von grünem Obst und Walnüssen. Angenehme hintergründige Toastnoten. Zarter Schmelz. Am Gaumen äusserst geschmackvoll und geschmeidig, körperreich. Exzellente Harmonie zwischen Holz und Wein. |