



Expertise

Augustus Chardonnay Antiques Reserves 2014

EAN-Code: 8 426365 020132
Artikelnummer: SW0225
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Weißwein

Land: Spanien
Region: Penedés
Hersteller: Cellers Augustus Forum

Geschmack: Trocken
Alkohol: 13 % Vol
Restzucker: 0.5 g/l
Säure: 5.5 g/l

Rebsorten: 100% Chardonnay
Farbe: kräftiges Strohgelb
Vinifizierung: Gesamtproduktion: 360 (!) Flaschen. Geerntet am 2. September 2013 mit einer hohen Zuckerkonzentration und einer ausgezeichneten Säure. Leichtes Kaltpressen, um einen fruchtigen Most zu erhalten. Fermentation in Fässern aus französischer Eiche, in denen auch eine malolaktische Gärung stattfindet. Anschließend 4 Monate Betonage, um die Hefe zu halten. Nach der Abfüllung ist es in der Flasche mehr als 6 Jahre alt.
Beschreibung: Avgvstvs Antiques Reserves Chardonnay ist das Ergebnis jahrelanger Perfektion bei der Herstellung von Chardonnay. Eine sorgfältige Herstellung und eine lange Reifung in der Flasche machen diesen Wein zu einem einzigartigen Wein: komplexer, eleganter und seidiger. Komplexe Nase, dominiert von einem Hauch von Milchsäure und getrockneten Früchten und einem edlen und seidigen Mundgefühl. Am Gaumen ausdrucksstark, gelbfruchtig bis feinwürzig mit gut eingebundenem Holzeinsatz. Samtweich und seidig. Ein großer Wein, mit sehr begrenzter Flaschenanzahl, der überraschen soll.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Speiseempfehlung: Pastagerichte, Gegrilltes, Ziegenkäse, Meeresfrüchte, Weichkäse, Gebratener Fisch,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: Kein Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Celler Augustus Forum, Ctra. Sant Vicenç s/n. P.O. Box 289, 43700 El Vendrell, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de