

Vina el Aromo

Chardonnay



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang:	2025	Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,5 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	4,8 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Chardonnay		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Ein hervorragender Begleiter zu Fleisch und Geflügel sowie zu allen leichten Gerichten.

Beurteilung:

Leuchtend gelber Chardonnay mit grünen Reflexen. Der Wein präsentiert weiche, tropische Aromen von Pfirsich und Litschi mit Anklängen von Birne sowie einen mineralischen Nachklang.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren, Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung, im Barrique vergoren, im Edelstahltank gereift, nach 4 – 6 Monaten Abfüllung auf Flaschen.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbrise kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02650-25

