

2022 Groot Constantia Chardonnay, dry

Südafrika | Western Cape | Coastal Region

Beschreibung

Nach der Gärung reift unser Chardonnay zehn Monate lang in Barriques, was ihm seine charakteristische Farbe verleiht, die an blasses Stroh erinnert. In der Nase öffnet sich ein verführerischer Strauß aus Zitronen-, Butterpfeffer- und feinen Vanillearomen. Das lange Hefelager verleiht dem Wein eine unerwartete Fülle und Reichhaltigkeit. Die präzise Säure bewahrt dagegen seine Frische. Entdecken Sie den wunderbar ausgewogenen Geschmack dieses Chardonnays, der den Gaumen bei jedem Schluck begeistert.

Wussten Sie schon?

Der reiche Chardonnay von Groot Constantia ist das Ergebnis der außergewöhnlichen Fähigkeiten und Erfahrung des talentierten Winemakers. Es braucht eine lange Tradition und immenses Fachwissen, um die komplexen Geschmacksrichtungen dieses Chardonnay zu entwickeln. Die Gärung und Alterung erfolgte in einer sorgfältigen gewählten Mischung aus neuen und wiederverwendeten Holzfässern. Entdecken Sie die außergewöhnliche Qualität dieses sehr komplexen Chardonnay und lassen Sie sich von seinem preisgekrönten Geschmack verführen.

Passt zu:

Passt perfekt zu gebratenem und gegrilltem Geflügel, Kalbfleisch, Fisch in Kräuterkruste und leichten Salaten. Er verleiht den Gerichten eine zusätzliche Geschmacksdimension.

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|-------------------------|------------|---------------------|-----------------|
| JAHRGANG: | 2022 | LAND: | Südafrika |
| REBSORTE: | Chardonnay | ANBAUGEBIET: | Western Cape |
| KATEGORIE: | Weißwein | GESCHMACK: | trocken |
| TRINKREIFE: | bis 2027 | ALLERGENE: | enthält Sulfite |
| INHALT: | 0,75 L | RESTZUCKER: | 0,1 g/l |
| SÄURE: | 6,6 g/l | ALKOHOL: | 13,5 vol. % |
| TRINKTEMPERATUR: | gekühlt | | |

