

Los Toneles

Chardonnay



Anbaugebiet: Argentinien - Mendoza

Jahrgang: **2021** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,88 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,2 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Chardonnay

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

zu frischem Salat, Meeresfrüchten, Suhsi, oder hellem Fleisch

Beurteilung:

Brilliant Gold-gelbe Farbe, in der Nase Noten von tropischen Früchten, Ananas, Pfirsich und Banane kombiniert mit Zitrus- Aromen ergeben einen sehr frischen Wein.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur vollreife Trauben von Hand gelesen. Nach der Presse reift der Wein auf der Schale für 6 Tage bei Kontrollierten 27°C heran.

Danach wird der Wein von der Maische getrennt und reift weitere 4 Monate im Edelstahltank, bevor er dann auf Flasche gefüllt wird.

Weinerzeuger:

Die Kellerei wurde 1922 erbaut, direkt in der historischen Altstadt von Mendoza. Die 170 ha der Kellerei liegen in unterschiedlichen Bezirken der Region. Durch die Vielfalt des Terroirs findet hier jede Rebsorte Ihren optimalen Platz. Bewässert werden die Felder nur mit frischem Anden-Tauwasser, welches über die alten Aquädukte der Maya zu den Weinfeldern geleitet wird.



Art.-Nr.: 04135-21

