



CRIOS Chardonnay

Rebsorten: 100% Chardonnay

Weingärten: Alto Agrelo (Luján de Cuyo) und Los Arboles (Tunuyán), Mendoza in 960m Höhe

Boden: Sandig mit Lehm, Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Gärung

Reifung 3 Monate in neuen französischen Barriques

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,8% vol.

Restsüße 4,5 g/l

Gesamtsäure 5,5 g/l

Verkostungsnotizen

Der Chardonnay erinnert an Aprikose, grünen Apfel und tropische Früchte. Leichte Honignoten in Kombination mit einem dezenten Mandelton mit Vanille erscheinen im Mund als eine würzige Komponente, die in einem langen frischen Abgang enden. Trocken.

Empfehlung

Passender Begleiter zu Fisch, hellen Fleischgerichten und cremigen Soßen.

Serviertemperatur: 10-12° C

Besonderheit: „Crios“ bedeutet „Nachwuchs“ und der Wein ist zum jungen Genuss gedacht.



J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH

Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg

Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56

Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de