

NEU IM SORTIMENT

Art. 27106

MELER

Chardonnay – Edición Limitada

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Spanien
REGION / LAGE	Somontano DO
REBSORTE (N)	Chardonnay
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Überaus elegante Art mit klarer Zitrusfrucht, sowie blumigen Noten. Schmelzige Fülle, leichte Kräuterwürze, dezente Honignote, klare Säurestruktur, mineralische Frische.

EMPFEHLUNG Ideal zu frischen, leichten Gerichten wie Geflügel, Pasta, Reis, Fisch und Meeresfrüchte.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Die Weinbauregion Somontano am Fuß der Pyrenäen im Norden Aragons zählt zu den innovativsten und zukunftsträchtigsten Regionen Spaniens. Dafür stehen auch die 3 Schwestern der Bodegas Meler. Jeder der 3 Rebsortenweine mit einer der Schwestern auf dem Etikett verkörpert deren persönlichen Stil. Die regionaltypische Kleidung symbolisiert den engen Bezug zur Region. Die zwei Zöpfe der Schwester in Form von Ähren weisen auf den Chardonnay-Weinberg hin der im Frühjahr von wildem Weizen besiedelt wird.



Analyse	Säure	6,9 g/l	Restzucker	3,8 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------

Alkohol	12 % vol
---------	----------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	8437006492041
----------------	---------------