



DER WEINLADEN

by Alex und Didier



2017 Chardonnay Borgo Magredo

AROMEN:

KRÄUTER, BLÜHPFLANZEN, ÄPFEL, PFIRSICH

REBSORTEN

CHARDONNAY

SPEISEEMPFEHLUNG:

MEDITERRANE KÜCHE, COQ AU VIN, GAMBAS

TRINKTEMPERATUR

8-10 GRAD

ANALYSEWERTE

SÄURE: 5,7 RESTZUCKER: 3,2 ALKOHOL: 12 VOL. %

MIT JUGENDLICHEM UND VITALEM STROHGELB KOMMT DER BORGO MAGREDO CHARDONNAY INS GLAS. DIESER FEINE WEIßE AUS DEM FRIAUL ERFREUT DIE NASE MIT SEINEM ANSPRECHENDEN BUKETT VOLLER WIESENBLUMEN UND WILDER KRÄUTER, DIE VON ANKLÄNGEN AN REIFE PFIRSICHE UND ÄPFEL BEGLEITET WERDEN.

AUF DER ZUNGE ZEIGT DER BORGO MAGREDO CHARDONNAY EINEN KOMPAKTER KÖRPER UND MACHT EINEN WUNDERBAR HARMONISCHEN EINDRUCK MIT WIEDERKEHRENDEN NOTEN VON ÄPFELN UND HASELNÜSSEN.

DER UNIVERSELL EINSETZBARE BORGO MAGREDO CHARDONNAY IST EIN PASSENDER BEGLEITER FÜR JEDWEDE ART LEICHTER BIS MITTELSCHWERER MEDITERRANER KÜCHE, DIE VON COQ AU VIN UND PAELLA ÜBER RUCOLA-PROSCIUTTO-PIZZA BIS HIN ZU GEGRILLTEN GAMBAS MIT KNOBLAUCH-ZITRONEN-MAJONAISE REICHEN KANN.