



Pernod Ricard Estonia

Castillo de Molina Reserva Chardonnay

Maa

Tsili

Alkoholisaldus

13%

ART. NR

MAHT

750 ml



Vein on valmistatud jahedas ookeani tugevate mõjutustega piirkonnas, Casablanca orus kasvanud viinamarjadest, korje käsitsi. Fermentatsioon madalal temperatuuril 15°–16°C. 70% veinist on laagerdunud Prantsuse tammevaatides 4-6 kuud ja ülejäänud 30% veinist roostevabaterastankides. Ei ole läbinud malolaktiilist fermentatsiooni.

Värvus särav helekollane

Aroom intensiivne, tunda troopilisi puuvilju, ananassi ja magusaid tsitruseid, millega seguneb mesine tammevanilli nüanss.

Maitse on hästi küpsenud kergelt magusate viinamarjade nüansiga, täidlane, kergelt tunda tammevaadis laagerdumisest tingitud rösti.

Säilimispotentsiaali 2-3 aastat.

Serveerimissoovitus:

sobib hästi erinevate mereandide roogadega, hea grillitud kala ja krevettidega niong erinevate värskete salatitega.

Serveerida 12C juures