ZWEIFEL
1898

CHARDONNAY BARREL SELECTION

Mendoza
Bodegas Salentein
2022

Vegan

CHF 21.00 75cl

Das argentinische Pionier-Unternehmen Salentein ist 1992 vom holländischen Geschäftsmann Mijndert Pon gegründet worden. Die markante Bodega ist in Form eines Kreuzes gehalten, wo die Weine 8 Meter unter der Erde in einem Berrique-Keller reifen, der an ein Amphitheater erinnert. Die Weinberge für die Barrel Selections liegen im Herzen des Uco Valley auf 1050 bis 1700 Metern Höhe. Die Nächte sind kühl und die Tage sonnig und warm. Die Höhenlage und die besonderen Klimaeigenschaften machen das Uco Valley zu einer der privilegiertesten Weinregionen Südamerikas.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus dem Valle du Uco, Provinz Mendoza

Traubensorten

100% Chardonnay

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gepflückt. Eine Kombination aus modernen und traditionellen Techniken. Reifezeit in ein-, zwei- und dreijährigen französischen Barriques während 8 Monaten

Degustationsnotizen

Zitrus, leicht buttrig, Williamsbirne, Holz, nussig

Geniessen zu

Meeresfisch, Geflügel, Kalb, Apéro

Zweifel 1898 AG
Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch