



Mainque Chardonnay Patagonia 2022

Bodega Chacra

Typ	Weisswein
Herkunft	Argentinien, Patagonien
Produzent	Bodega Chacra
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Chardonnay
Ausbau	12 Monate im Barrique, Edelstahltank und Betonei
Passt zu	Fisch, Geflügel, Kalb, Meeresfrüchte, Vorspeise
Awards	Gerstl 19+ / 20 , James Suckling 97 / 100 , Lobenberg 97 / 100
Grösse	75 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	95012429

Bemerkungen

In Patagonien ist eine "Chacra" ein besonderes Stück Land, das für die Pflanzenzucht bestimmt ist. Gleichzeitig sind Chacras vitale Energiezentren, die uns die Fähigkeit verleihen, uns mit dem gesamten Universum zu verbinden, mit allem, was lebt und schwingt. Chacra wurde 2004 von Piero Incisa della Rocchetta mit der Absicht gegründet, das Klima, das Mikroklima und den Boden von Mainque in der Region Río Negro in Patagonien möglichst unverfälscht zum Ausdruck zu bringen. Piero respektiert die Umwelt, indem er biodynamische und biologische Prinzipien befolgt, und strebt danach, transparente, reine, delikate und blumige Weine mit einer starken Mineralität herzustellen.

Degustationsnotizen

Feinster Chardonnay, stilistisch zwischen Kalifornien und Burgund angesiedelt. Der Weinmacher ist niemand geringerer als Jean-Marc Roulot von der berühmten Domaine Roulot aus Meursault. Aromen von Butterblume, malolaktisch und unglaublich elegant. Feine Nuancen von Limette bringen eine vornehme Frische.

Feine Kräuteraromen von Salbei, Minze, Eukalyptus und Estragon. Im Mund filigrane Säure, cremig und frisch. Unglaublich harmonisch!

Passt zu

Vorspeisen, Céviche, Fisch, Meeresfrüchten, Kalb, Geflügel.