



TECHNISCHES DATENBLATT:

White Wine Rutini Chardonnay

WEINGUT: Rutini

JAHR: 2017

WEINBERGE: Gualtallary und Altamira, Mendoza, UCO-Tal

ALKOHOLGEHALT [% VOL.]: 13.1

PH-WERT: 3,36

SÄUREN [G/L]: 5.34

REBSORTE: 100% Chardonnay

ERNTE: Manuell

REIFUNG: 9 Monate

EICHE: Französische Eiche (20% neu und 80% 2. Gebrauch)

WINZER: Lic. Mariano Di Paola

IDEALE SERVIERTEMPORATUR: 8° C

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Gold, mit starken grünen Reflexen. Intensives, fruchtiges Aroma. Der Kontakt mit dem Holz verleiht ihm einen sanften Hauch von Vanille, der seinen Duft nach tropischen Früchten veredelt. Er ist lang und komplex, mit ausgezeichneter Fruchtigkeit und großer Persistenz am Gaumen. Ein feiner und ausgewogener Weißer.

PAARUNG:

Rosa Lachs, Meeresfrüchte, Schweizer Omelett, Hühnerpastete, Thunfisch oder Gemüseblättertieg, Mailänder Risotto, Krabbenlölili, weißer Spargel mit rohem Schinken, Reis mit Huhn, pikanter Kuhkäse (Gruyère).