



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Anderson Chardonnay

Domaine Anderson Kalifornien

Artikelnummer	807050-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	11 Monate im Eichenfass (20%neu)
Alkohol	13,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	weiss
Temperatur	8-10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Kalifornien Kalifornien hat sich zum bekanntesten Weinbaugebiet Amerikas etabliert. Der Weinbau entwickelte sich im 20. Jahrhundert und erstreckt sich bis zu 1.000 Kilometer entlang der Westküste. Reichlich Sonne sorgt für eine gleichmäßige und lange Wachstumsperiode. Auf den unterschiedlichen Terroirs sind verschiedenste Rebsorten vorzufinden, es dominieren jedoch die Bordeauxrebsorten und Chardonnay. Die nahe Küste sorgt für eine kühle Brise, welche ideal ist für "cool climate" Rebsorten. An den sonnigen Hügeln Kaliforniens wächst hervorragender Cabernet Sauvignon und Merlot.
Region	Anderson Valley
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2017
Rebsorte	Chardonnay Chardonnay ist die erfolgreichste Weißweित्रaube in Kalifornien. Der Stil variiert je nach Anbaugebiet und Erzeuger. Die besten Chardonnays aus Kalifornien können mit großen Weinen aus dem Burgund mithalten. Exzellent sind die Weine aus dem Carneros und Anderson Valley, sowie aus dem Russian Valley und den kühleren Regionen von Napa.
Erzeuger	Domaine Anderson Domaine Anderson zählt zu den Pionieren des Anbaus von Pinot Noir und Chardonnay im Anderson Valley in Kalifornien. Hier wird in der Überzeugung gearbeitet, dass die Qualität aller Weine im Weinberg entsteht. In der Welt von Domaine Anderson steht ein außergewöhnlicher Wein für die Einzigartigkeit seines Terroirs.
Beschreibung	Parfümierte und frische Aromen von Thymian, Steinobst und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er präzise und konzentriert mit Aromen von Aromen von Birne, Geißblatt und Bienenwachs, ergänzt durch leichte Eichenröstung und Salzigkeit. Ein sehr angenehmer und einladender Wein.
Empfehlung	Dieser wunderschöne Chardonnay harmonisiert hervorragend mit leichteren Gerichten, wie Austern, Krabben oder hellfleischigem Fisch. Durch die Reifezeit im Holzfass offenbart der Wein eine Fülle und Reichhaltigkeit die ebenfalls wunderbar zu kräftigeren Gerichten passt, wie beispielsweise Pilzrisotto oder Ravioli mit cremiger Sauce. Genießen Sie den Wein gut gekühlt nach Belieben auch dekantiert.
Bewertung	90 Punkte Robert Parker

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de