



2019 Ojo Negro Chardonnay

Dieter Meier, Patagonien



Produzent	Ojo de Vino - Dieter Meier
Herkunft	Patagonien, Argentinien
Traubensorten	Chardonnay
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Intensive grünlich-gelbe Farbe mit hellen goldenen Reflexen. Hervorragender, intensiver Chardonnay mit klarer, purer Frucht. Man bemerkt etwas Quitte, Aprikosen, Honig und weisse Blüten begleitet von Jasmin und Orangenschalen. Gute Mundstruktur, erfrischend und explodierend mit Pfirsich, Honig und Vanillearomen. Rassig, mineralisch, saftige Säure, schön gepuffert von dezentem, weichem Extrakt. Lange nachklingend mit Frucht und etwas Caramel sowie Safran. Schöner Essensbegleiter.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gepflückt und in 18-kg-Kisten gelagert. Die Trauben stammen von jungen Reben, mit grossem Potenzial und einer glänzenden Zukunft. Handverlesene Trauben werden leicht gepresst und spontan mit einheimischen Hefen vergoren. Keine Zusätze oder Chemikalien werden verwendet. Die Temperatur übersteigt niemals 17°C. Die Trauben werden in Zementeiern und französischen Eichenfässern vergoren, was einen permanenten Kontakt mit Hefe und Traubensaft ermöglicht, um ein ausgezeichnetes Gefühl im Mund, Körper und Gesamtglätte zu erreichen.

Passt zu

hervorragend zu weissem Fleisch, Fisch, Krustentieren, Meeresfrüchten oder natürlich als Apéro.