



2019 3055 Chardonnay, Biologisch

Hersteller: Jean Leon
ARTIKEL-NR. 36770



Vinifikation/Ausbau:

Die Rebstöcke wachsen auf Lehm- und Kalkböden, teilweise auch Kreide auf Kalksteinuntergrund. Kühle Vergärung bei kontrollierten 15 Grad Celsius. Danach wird der Wein vorsichtig abgezogen und für kurze Zeit in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche gelegt. Danach Abfüllung und weitere kurze Reifung in der Flasche.

Charakter:

Jean Leon verdankt seinen Ruhm vor allem sich selbst, seiner Zielstrebigkeit und seiner zupackenden Art, die in seinen Anfangsjahren in den USA seine wichtigsten Begleiter sind. Das frische Wein-Duo '3055' erinnert an diesen jungen Jean Leon, der in New York als Taxifahrer mit der Lizenznummer '3055' sein erstes Geld verdiente - mutig, unerschrocken, voll überbordender Kraft und Frische. Der 3055 Chardonnay besticht im Glas mit einem klaren, hell glänzenden Blassgold mit grünlich goldenen Reflexen. In der Nase ein aromatisch duftiges Bouquet von reifem Steinobst (weißer Pfirsich), weißen Blüten mit exotischen Anklängen und einem Hauch frisch und vollmundig, elegant mit guter Balance und lebhafter Säure, die dem Wein noch mehr Fülle und einen langen fruchtigen Abgang verleiht. Ideal als Apéro, zu Tapas, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, sowie Risotto und Pasta.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36770
Jahrgang	2019
Geschmack	trocken
Weinstil	aromatisch & frisch
Anbauregion	Penedes
Land	Spanien
BIO-Produkt	BIO-Produkt nach CH-Bio-006
Rebsorte	100% Chardonnay
Füllmenge	750 ml
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Hersteller	Jean Leon
Appellation	DO