

DRINKS.

Chandon Argentina Brut 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 7485246 |
| Alkoholgehalt | 12% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Argentinien |
| Region | Mendoza |
| Abfüller | Bodega Chandon, Ruta 15 Km 29, Agrelo Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien |
| Marke | chandon_argentina |
| Typ | Schaumwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | Am Gaumen frisch und elegant mit perfekter Harmonie. |
| Verkehrsbezeichnung | Schaumwein |
| Details | 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir |
| Etikette | farbig |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Keine Angaben |
| Trinktemperatur | 6-8 Grad |
| Passend zu | Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse |



Beschreibung

Aus dem argentinischen Mendoza kommt nicht nur weltbekannter Rotwein in erstklassiger Qualität, sondern sogar auch Schaumwein, der seinem französischen grossen Bruder durchaus Konkurrenz verleihen kann. Die Bodega Chandon wurde 1959 in Mendoza gegründet, um genauer zu sein, in seinem 'Weinviertel' Luján de Cuyo im südlichen Bereich der Stadt. Dank seiner Zugehörigkeit zur LVMH-Gruppe, zu der vor allem Mët-Chandon gehört, kann die Winzerei von rund 300 Jahren Know-how im Weinbau und professioneller Kellerei für Spitzenweine profitieren.

Der Brut wird zu 60 % aus Chardonnay und 40 % Pinot Noir hergestellt. Das Traubengut stammt jeweils von den Chandon-Weingütern El Yaima und Caicayén im Uco-Tal, sodass es auf sandig-lehmigem Boden auf einer Höhe zwischen 1.000 und 1.200 Metern gedeiht. Es wird hier im Februar oder März - je nach perfektem Reifegrad - geerntet. Die seicht gepressten Trauben werden dann in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefekulturen fermentiert. Auch die zweite Gärung findet in Edelstahltanks statt, um die charakteristischen Aromen der Trauben bestmöglichst zu erhalten. Das Ergebnis ist ein erstaunlich frisch-fruchtiger und sogleich cremiger Schaumwein, der sich sehr vielseitig zu Käse oder gar japanischen bis hin zu peruanischen Gerichten servieren lässt.