

Sommeliers Chablis/Chardonnay



Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers
Inhalt	1 Stk.

Höhe: 216 mm | Breitester Ø: 80 mm | Kapazität: 350 ccm |
Design: 1973 | Riedel Nr. 4400/0 | Bitte beachten Sie, dass
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Die Heimat der Rebsorte Chardonnay ist Burgund. Die feinsten, trockensten und teuersten Weissweine werden aus ihr gekeltert. Heute ist sie weit verbreitet, besonders in der Neuen Welt, wo sie als die weisse Hauptrebsorte gilt. Der traditionelle Burgunderausbau im kleinen Holzfass dient dabei als Vorbild, so dass viele Weine grosse Ähnlichkeiten besitzen. Kurzcharakteristik: kräftig, buttrig, Vanillearomen, mit hohem Alkohol und wenig Säure. Die ideale Glasform für diesen im Barrique (225 l Holzfass) ausgebauten Wein muss die niederen Säurewerte geschickt ins Spiel bringen. Durch die Betonung der Säure gewinnt der Wein, zusätzlich wird die Hitze des Alkohols, die (manchmal übertriebene) Holzkomponente und die konzentrierte Frucht harmonisch in das Geschmacksbild eingebunden. Weine, aus diesem Glas getrunken, treffen im Zentrum der Zunge auf und werden dadurch vom Verkoster als samtig, cremig, dicht beschrieben. Junge Weine zeigen in diesem Klassiker von RIEDEL ihre Frische, hingegen bei reifen Weinen der Rebsorte Chardonnay betont diese Form die nussigen, würzigen, mineralischen Noten. Empfohlen für: Albariño, Aligoté, Bordeaux (mature), Bordeaux (white), Chablis, Chardonnay (unoaked), Châteauneuf-du-Pape (Blanc), Condrieu, Cortese, Côtes du Rhône Blanc, Fallanghina, Fiano, Fumé Blanc, Graves blanc, Greco di Tufo, Grenache Blanc / Garnacha Blanca, Hermitage (Blanc), Macabeo, Marsanne, Melon de Bourgogne (Muscadet), Montagny, Morillon (unoaked), Muscadet, Muscadine, Neuburger, Orvieto Classico, Palomino (except Sherry), Pessac Leognan (Blanc), Pinot (Blanc, Grigio, Gris), Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc (oaked), Sémillon, Soave, St. Joseph (white), Trebbiano, Verdelho, Verdicchio, Vin de Savoie (blanc), Viognier