



CHARDONNAY EGUREN VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

CHARDONNAY ist eine weiße Rebsorte, die ursprünglich aus dem Burgund (Frankreich) stammt und wegen ihrer Anpassung an verschiedene klimatische Bedingungen und Böden sehr geschätzt wird.

Sie ist eine ideale Rebsorte für die Herstellung von trockenen, gereiften und sogar schäumenden Weinen von großer Finesse und aromatischer Intensität..

Das Klima von **CASTILLA** passt sich sehr gut an die frühe Reifung dieser Sorte an, es verleiht dem Wein Volumen und Intensität und eine ausgewogene Säure.

CHARDONNAY EGUREN ist ein heller und sehr aromatischer Wein, fruchtig und frisch, nicht so intensiv wie ein SAUVIGNON BLANC, anders, vegetabiler.

Am Gaumen zeichnet er sich durch eine angenehme Säure und einen angenehm lang anhaltenden Nachgeschmack aus. Er passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, vegetarischen Gerichten und würzigen Saucen,...



chardonnay



6 -8 °C



gelb mit grünlichen Reflexen, attraktiv



aromatische Intensität
tropisch, Zitrus und frisches Obst



ausgewogener, kräftiger und breiter (cremig und voluminös)
angenehmer Nachgeschmack

Er wird in der Morgendämmerung geerntet, um die kühlen Temperaturen zu nutzen. Die Trauben mazerieren ein paar Stunden vor dem Pressen.

Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur, um sein aromatisches Potenzial zu maximieren.

Der Wein verbleibt bis zur Klärung und anschließenden Filtration und Abfüllung auf seinem feinen Trub.