

## 2017 Felino - Chardonnay - Mendoza - Argentinien - Viña Cobos

---



Beispielbild

### Rebsorte

---

Chardonnay

### Passt zu...

---

Rohmilchkäse, Lamm, Geflügel, Fisch

### Beschreibung

---

Goldgelb im Glas. Sehr dicht, burgundische Stilistik. Etwas tropische Frucht und Orangenblüten, unterlegt mit Nüssen, Brioche und Butter. Bestechend strukturiert. Cremig und seidig im Mundgefühl, dicht und stoffig. Gut strukturierte Säure.

Weingut:	Viña Cobos
Lage:	-
Keller:	Perdriel
Anbaugebiet:	Mendoza
Herkunftsland:	Argentinien
Bodenart:	Mineralisches Gestein der Anden
Weinanbau:	Ausgewählte Weinberge im Valle de Uco und Luján de Cuyo in einer Höhe über 1000 m. Das Klima entspricht dem einer Halbwüste. Selektion der Trauben.
Weinausbau:	Fermentiert mit natürlichen Hefen. Natürliche, vollständige malolaktische Säureumwandlung über den Zeitraum von 5 Monaten. Reife für 2 Monate in Barriques aus französischer Eiche.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	<b>Enthält Sulfite</b>
Qualitätsstufe:	Vino Argentino Bebida Nacional
Trinktemperatur:	10-12 °C

### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	14,50% Vol.
Restsüße:	1,80 g/l
Säuregehalt:	6,40 g/l

### Infos über das Weingut

---

Paul Hobbs ist einer der kreativsten Weinmacher unserer Zeit. 1999 hat er sich mit dem weinverrückten argentinischen Ehepaar Andrea Marchiori und Luis Barraud zusammen getan. Es entstehen Weine in Top-Qualität.

