



## Ojo Negro Chardonnay

Weingut: Ojo Negro-Dieter Meier

### Vinifikation/Ausbau:

Vergärung mit traubeneigenen Hefen in Betoneiern und französischen Barriques.

### Charakter:

Hervorragender Chardonnay mit klarer, purer Frucht, etwas Quitte, Honig, weisse Blüten. Rässig, mineralisch, saftige Säure, schön gepuffert von dezentem, weichem Extrakt. Lange nachklingend mit Frucht und etwas Caramel sowie Saffran. Schöner Essensbegleiter.

## STECKBRIEF

Artikel-Nr.

Jahrgang

<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	fein & aromatisch
<b>Anbauregion</b>	Patagonien
<b>Land</b>	Argentinien
<b>Rebsorte</b>	100% Chardonnay
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	6° - 8° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	3-5 Jahre
<b>Hersteller</b>	Ojo de Vino / Dieter Meier
<b>Passt zu</b>	Salzwasserfisch, Süßwasserfisch, Geflügel, Kalbfleisch, Zürcher Geschnetzeltes, Kaninchen