PLOZZA
wine-group

2023 Ojo Negro Chardonnay

Dieter Meier, Patagonien

Produzent	**Ojo de Vino - Dieter Meier**
Herkunft	**Patagonien, Argentinien**
Traubensorten	**Chardonnay**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Intensive grünlich-gelbe Farbe mit hellen goldenen Reflexen. Hervorragender, intensiver Chardonnay mit klarer, purer Frucht. Man bemerkt etwas Quitte, Aprikosen, Honig und weisse Blüten begleitet von Jasmin und Orangenschalen. Gute Mundstruktur, erfrischend und explodierend mit Pfirsich, Honig und Vanillearomen. Rassig, mineralisch, saftige Säure, schön gepuffert von dezentem, weichem Extrakt. Lange nachklingend mit Frucht und etwas Caramel sowie Safran. Schöner Essensbegleiter.

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben werden von Hand gepflückt und in 18-kg-Kisten gelagert. Die Trauben stammen von jungen Reben, mit grossem Potenzial und einer glänzenden Zukunft.Handverlesene Trauben werden leicht gepresst und spontan mit einheimischen Hefen vergoren. Keine Zusätze oder Chemikalien werden verwendet. Die Temperatur übersteigt niemals 17°C. Die Trauben werden in Zementeiern und französischen Eichenfässern vergoren, was einen permanenten Kontakt mit Hefe und Traubensaft ermöglicht, um ein ausgezeichnetes Gefühl im Mund, Körper und Gesamtglätte zu erreichen.

Passt zu
hervorragend zu weissem Fleisch, Fisch, Krustentieren, Meeresfrüchten oder natürlich als Apéro.