



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Panamera Chardonnay Rutherford Ranch

Expertise:

Goldgelb. In der Nase reife Banane mit Honig, Vanille, Sandelholz und Ahornsirup. Am Gaumen sehr gut eingebundene Säure und vor allen nicht zu stark im Alkohol.

Geschichte:

Namensgeber für die **Panamera-Weine** ist die berühmte *Panamericana*, eine Schnellstraße mit 25.750 km, die von Alaska aus bis nach Argentinien führt damit eine der längsten Straßen der Welt ist. Sie führt auch genau durch das **Napa Valley** in **Kalifornien** und streift hier die Weinberge der **Story Ridge Vineyards**. Der **Panamera Chardonnay** wurde trocken ausgebaut und kommt leuchtend goldgelb ins Glas. Er zeigt ein verführerisches Bouquet von reifer Banane mit Honig, Vanille und Ahornsirup. Am Gaumen eine Aromenvielfalt von Früchten, Nüssen, Mandeln, Vanille, Brioche und Buttermtoast. Dazu eine sehr gut eingebundene Säure und vor allem nicht zu stark im Alkohol.

Vergoren im Edelstahl, um die Frische, Fruchtigkeit und Mineralität zu erhalten. Eine anschließende 6-8 monatige Reifung in französischen und amerikanischen Eichenfässern geben ihm zusätzliche Kraft und eine cremig-sanfte Üppigkeit.

Artikelnummer:	186033
Rebsorten:	Chardonnay,
Jahrgang:	2021
Qualität:	
Geschmack:	trocken
Region:	Kalifornien
Alkohol:	13 %
Restzucker:	9,3 g/L
Säuregehalt:	5,8 g/L
Ausbau:	Stahltank und großes Holzfass
Reifezeit:	6-8 Monate
Trinktemperatur:	6-8 Grad



Speisenkombination