

Markowitsch Chardonnay Ried Schüttenberg 2019



Etiketten siger hverken Meursault eller Chassagne-Montrachet, men i glasset fører Østrigs bedste enkeltmarks-Chardonnay sig frem med fylde, elegance og kompleksitet af burgundisk snit. "Bourgognedræber" klinger en anelse slidt, men så prøv lige at smage Schüttenberg op mod en 1er Cru fra Puligny, Chassagne eller Meursault...

Topkøb! Smagenote Elegant gylden i glasset med forførende duft af saltet grapefrugt, pære, mandarinskald og ananas. Lækre nuancer af smør, røg, nødder og creme brûlée fra fadet. I munden silkeblød og smørlækker med sitrende mineralsk friskhed. Fornemt koncentreret frugt, der klinger komplekst og nuanceret i den lange, let mineralske eftersmag. Bravo! Drik nu, eller gem 8-10 år fra høståret. Anmeldelser af...

Passer godt til



Drue:
Chardonnay

Servering:
10-13°C

Gemmegpotentiale:
8-10 år fra
høståret

Alkohol:
13,5%

Anmeldelser:

93 Point

A la Carte

92-94 point

Falstaff

Pr. fl.

299,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

239,95