

Radovanović Chardonnay Selekcija 75 cl 14%

Radovanovic Serbien Šumadija 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Chardonnay aus Serbien, 12 Monate in Eichenfässern gereift, mit Aromen von reifer gelber Apfel, Mango und eleganten Holznoten.

Servierempfehlung

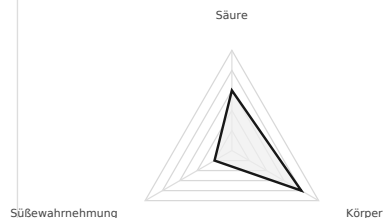
Bei 10–12 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel und cremigen Käsesorten.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Perlage / Still	Still
Farbton	Goldgelb
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Cremig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Holzwürzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll
------	--

Aromatik

Florale Noten	Kamille
Frucht	Gelber Apfel, Mango, Aprikose, Birne, Zitrone
Gewürze	Vanille

Abgang

Charakter	Elegant, Harmonisch, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Hefelager	Feinhefelager
Holzausbau	Im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Dekantieren optional
Glas	Großes Weißweinglas
Serviertemperatur	Gekühlt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Weichkäse
-------------------	--