

**Preis: CHF 13.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Enate Blanco Chardonnay 234
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Aragón
<b>Bereich:</b>	Somontano
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Somontano
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Chardonnay
<b>Art:</b>	Weisswein
<b>Typ:</b>	Gehaltvolle, kräftige und würzige Weissweine
<b>Passt zu:</b>	Raffinierten Vorspeisen, Fischen, Meeresfrüchten, Geflügel und weissem Fleisch, vegetarischen Gerichten. Sehr gut auch zu Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 10 - 12 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Bemerkungen:</b>	Die Bodega ist jung im doppelten Sinn. Sie ist erst vor wenigen Jahren gegründet und wird von einem jungen und sehr kompetenten Team geführt. Der Weinmacher, Jesus Artajona, ist in Bordeaux ausgebildet und hat auf Chateau Margaux gearbeitet. Ihm ist es gelungen, Enate in kürzester Zeit zu einem Qualitätsbegriff zu machen.
<b>Produzent:</b>	Viñedos y Crianzas del Alto Aragón