



CHATEAU CRISTI

CHARDONNAY BARREL FERMENTED

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Carne albă, pește, brânză topită, pâine

albă, fructe, măsline, fistic, nuci și

dulciuri. Se servește la o temperatură

de +6 - +10°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

White meat, fish, melted cheese, white

bread, fruit, olives, pistachios, nuts and

sweets. It is served at a temperature

of +6 - +10°C

AROME: flori • piersic • pepene galben

NOTE: măr galben • fructe exotice • vanilie

AROMA: flowers • peach • cantaloupe

NOTES: yellow apple • exotic fruit • vanilla

vivino 4.3 ★★★★★

