

29006523 | 2023

LEOPARD'S LEAP UNWOODED CHARDONNAY

Leopard's Leap

Südafrika
Western Cape

Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Chardonnay präsentiert sich – trotz des Verzichts auf Holz – erstaunlich opulent. In der Nase sind Aromen reifer Birnen sowie Zitrusnoten zu erkennen. Abgerundet wird das Bouquet durch einen Touch Biskuit. Am Gaumen kommen Nuancen von reifen, gelben Äpfeln hinzu, mit Untertönen von Buttergebäck, was ihm einen einzigartigen Nachgeschmack beschert.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	6009692410054 6009692412065

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Leopard's Leap Family Vineyards 20251 Hamburg DE

PRODUZENTEN-INFO

Leopard's Leap ist ein weiteres Weingut von Hein Koegelenberg, der bereits bei La Motte für hohe Qualität sorgt. Leopard's Leap setzt sich im Rahmen der "Cape Leopard Stiftung" stark für den Schutz und die Erhaltung der prachtvollen Bergleoparden des Kaps ein. Unglaublich spannend ist bei diesem Weingut außerdem der Food & Wine Pairing Ansatz.

Leopard's Leap ist ein weiteres Weingut von Hein Koegelenberg, der bereits bei La Motte für hohe Qualität sorgt. Die Marke wurde ursprünglich für den Exportmarkt in Großbritannien gegründet und zählt heute zu DEN internationalen Brands von Südafrika. Zudem ist der Name Programm: Leopard's Leap setzt sich im Rahmen der "Cape Leopard Stiftung" stark für den Schutz und die Erhaltung der prachtvollen Bergleoparden des Kap ein. Mit seiner erstklassigen Lage im südafrikanischen Kapweinland beeindruckt Leopard Leap's darüber hinaus mit einem großangelegten, modernen Anwesen, welches an das Gourment-Mekka Südafrikas, Franschhoek, angrenzt. Unglaublich spannend ist dabei der Food & Wine Pairing Ansatz von Lepoard's Leap. Im neu eröffneten Restaurant mit Kochschule lernen Gäste auf unkomplizierte Art, zu welchen traditionellen Gerichten welche Rebsorten und Weintypen passen.