



Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins (Bio)

Prächtig gelungener Chardonnay

Beschreibung:

Seit 2008 wird die Domaine in fünfter Generation von Émilienne Hutin Zumbach geführt. Die Domaine umfasst 19 Hektar Weinberge, die als Premier Cru Dardagny und AOC Genève klassifiziert sind. Im Weinberg werden 16 verschiedene Rebsorten angebaut.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, leicht glänzend. Eine sehr elegante und präzis vinifizierte Nase, an Golden Delicious und Zitrusnoten erinnernd, auch etwas Goldmelisse und sanft geröstetes Weissbrot. Am Gaumen von schöner Intensität, sehr Chardonnay-typische Aromatik, ergänzt durch geröstete Haselnüsse, eine passende Frische und Ausgeglichenheit im harmonischen Abgang.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eggliflets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Les Hutins (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0756223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC
Domaine Les Hutins (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.