



## Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Gantenbein

Der König unter der Chardonnay-Traube

**Beschreibung:**

Auf gerade mal einem Hektar, reift der Chardonnay der Familie Gantenbein. Der Gantenbein Chardonnay besitzt die schöne Mineralität eines Chablis, aber auch die fruchtige, schmelzige Kraft eines weissen Burgunders. Die gehaltvollen Böden aus kalkhaltigem Schiefer und dem 14-monatigen Barrique Ausbau verleihen dem Chardonnay seine unverkennbare Note.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Schweiz  
**Subregion:** Fläsch  
**Produzent:** Gantenbein  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Artikelnummer:** 0673324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC  
Gantenbein

**Herkunft:** Schweiz  
**Ratings:** Score 19/20  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weissweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.