



Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Die weisse Handschrift Graubündens

Beschreibung:

Das Traditionsweingut Meier in Zizers wird aktuell von Manfred Meier und seiner Familie äusserst erfolgreich geführt. Qualität und Konzentration über alles, lautet hier das Motto. Seine konsequenten Ertragsbeschränkungen sind schon fast legendär und für Meier die Basis eines aussergewöhnlichen Weins.

Aromenprofil:

Mittelgelb, grünliche Reflexe. Offenes und reichhaltiges Chardonnay-Bouquet, an Agrumen, Williams-Birnen und reife Melone erinnernd, auch eine dezente Honignote. Frisch-fruchtiger Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, Pflaumen und reife Quitte, nun auch deutlich mineralische Noten; die volle Aromatik wird unterstützt durch eine gute Frischenote; konzentriert im anhaltenden Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Zizers

Produzent: Weinbau Manfred Meier

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0287325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.