



Les Deux

Chardonnay Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou (Bio)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Die Nase zeigt sich vielschichtig und einladend: Reife und Frische stehen in schöner Balance. Aromen von gelbem Apfel und Aprikose verbinden sich mit feinen Noten von weissem Tee, Kamille und Blütenhonig. Dezent Anklänge von Vanille, gerösteten Mandeln und Brioche verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig, harmonisch und gut strukturiert. Eine lebendige Säure sorgt für Frische und bildet einen eleganten Gegenpol zum cremigen Schmelz. Würzige und zart fruchtige Nuancen begleiten den langen Nachhall, während eine feine, herbe Frische im Finale den Trinkfluss angenehm belebt.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

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

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Produzent: | Domaine Bonnet du Fou (Bio) |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 1468724 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Deux

Chardonnay Bielersee AOC
Domaine Bonnet du Fou (Bio)

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Schweiz |
| Ratings: | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |