



## Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, das älteste Weingut Europas

### **Beschreibung:**

Direkt hinter dem Schloss Salenegg reifen die Chardonnay Trauben. Vollreif werden sie frühmorgens noch kühl geerntet. Der Saft fließt direkt ins französische Barrique. Nach der Gärung liegt der Chardonnay noch weitere neun Monate auf der Hefe im Barrique.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Williamsbirne, Golden Delicious und Goldmelisse in der verführerischen Nase, auch etwas getoastetes Weissbrot. Ein schönes Spiel zwischen ausdrucksvoller Frucht und Frische am Gaumen, wiederum gelbfruchtig geprägt, auch eine Spur Honig, vibrierend und cremig zugleich; fein texturiert bis ins lange, leicht nussige Finale.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Subregion:</b>	Maienfeld
<b>Produzent:</b>	Schloss Salenegg
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0126321

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren