



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.

Degustationsnotiz:

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:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Gantenbein
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0673322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Parker 99/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.